

:: Rezept

Möhrensuppe

aus "Landschaft schmeckt", für 12 Kinder

Man braucht: 1 kg Möhren, je 1 Bund Kerbel u. Schnittlauch, 2 Zwiebeln, 0,5 l Gemüsebrühe, 0,5 l Sahne, 2 EL Rapsöl, Salz, Pfeffer, Kräuternessig, Vollrohrzucker.

So geht's: Gemüse waschen, evtl. schälen, zerkleinern. Zwiebeln in Öl andünsten, Gemüse dazu u. bei starker Hitze anschwitzen, um Röstaromen herauszulösen. Mit Brühe ablöschen und gar kochen. Wenn es weich ist, mit Pürierstab pürieren. Mit Gewürzen abschmecken.

Kräuter fein hacken und entweder mit der flüssigen Sahne direkt vor dem Servieren in die Suppe rühren, oder die Sahne steif schlagen, dann die Kräuter unterheben und die Suppe auf dem Teller mit Kräuter-Sahne-Haube servieren.



■ foto :: muth