

Feine Möhrensuppe

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

4 Personen

Dauer:

10 Minuten

Garzeit:

20 Minuten

Kategorie:

Suppen

Herkunft:

Mirjam

Zutaten

- 60 g Butter
- 750 g Möhren
- 20 g Mehl
- 1 1/2 l Brühe
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1/8 l süße, ungeschlagene Sahne
- 120 g alter Holland-Gouda
- 1 Bund Petersilie

Anleitung

Die Möhren waschen, putzen, in Scheiben schneiden und in der heißen Butter andünsten. Mit Mehl bestäuben, es goldgelb schwitzen und mit Brühe auffüllen. Die Gewürze zufügen und ca. 20 Minuten langsam kochen. Danach die Suppe durch die „Flotte Lotte“ rühren oder im Mixer pürieren. Die Sahne begeben, mit geriebenem Gouda abschmecken und mit gehackter Petersilie servieren.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

bisher immer ohne Käse gemacht, schmeckt auch sehr gut!

Quelle

Mirjam, von Louise

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

https://rezepte.basti.rocks/rezepte/feine_moehrensuppe/index

Last update: **2022/02/13 21:50**

