

Suppen Rezepte

Möhrensuppe Mit Zwiebel Dill Sahne

Anzahl: 4 Portionen Gattung: Vorspeisen, Suppen, Gemüse, Lecker, Kräuter

125 ml	Schlagsahne	1	Knoblauchzehe
125 ml	Milch		-durchgepresst
2	Zweige Dill	1/2	Tas.
2	Zweige glatte Petersilie		-Zwiebelpüree (siehe
750 g	Möhren		-Zubereitung)
	-grob geraspelt	500 ml	Hühnerbrühe (ca. Angabe)
500 g	Zwiebeln		Salz
	-fein gewürfelt		schwarzer Pfeffer a. d.
2	Essl. Pflanzenöl		-Mühle

Zum Garnieren: Dill oder glatte Petersilie

Schlagsahne und Milch mischen und 2/3 der Flüssigkeit in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich am Rand Bläschen bilden. Dill- und Petersilienzweige hinein geben und sofort vom Herd nehmen. Beiseite stellen und 30 Minuten ziehen lassen. Die Möhren in wenig Wasser in einem geschlossenen Topf 15 Minuten garen. Beiseite stellen.

Die Zwiebeln in dem Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten glasig andünsten. Den Knoblauch dazugeben und eine weitere Minute dünsten. Die Mischung im Mixer glatt pürieren. Etwas von dem Püree (genaue Menge siehe Liste) entnehmen und beiseite stellen.

Die gedünsteten Möhren zu den restlichen Zwiebeln in den Mixer geben und glatt pürieren. Die Mischung in einen mittelgroßen Topf giessen. Mit der Hühnerbrühe auffüllen und bei mittlerer Hitze eine Minute leise kochen. (Bis hierhin kann die Suppe vorbereitet und zugedeckt 1 Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden.) Das restliche 1/3 der Milch-Sahne-Mischung hineinrühren und so weit erhitzen, dass die Suppe serviert werden kann. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Suppe zu sämig ist, noch etwas Hühnerbrühe dazugeben. Warm halten, aber nicht aufkochen lassen, sonst gerinnt die Suppe.

Die vorbereitete Dill-Petersilie-Sahne durch ein Sieb in einen kleinen Topf streichen, die Kräuterzweige entfernen. Bei geringer Hitze das beiseite gestellte Zwiebelpüree unterrühren. Erhitzen, aber nicht kochen, sonst gerinnt die Masse.

Die Suppe portionsweise auf Suppenteller verteilen. Geben Sie jeweils einen Klecks der Zwiebel-Dill-Sahne auf jede Portion. Mit einem Zweig Dill oder Petersilie garnieren und sofort servieren.