

Karottensuppe

Hinweise:

- Rezept von Streni

Zutaten:

- Karotten
- 50ml Wasser
- ein wenig Mehl
- Rinderfond
- Cognac
- Petersilie
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Karotten schälen, in Scheiben schneiden
- in Wasser weich dünsten
- mit Mehl bestäuben
- anrösten
- Mit Rinderfond aufgießen
- Abschmecken
- Cognac hinzugeben
- Mit Petersilie anrichten und servieren