

# Möhren- Sahnesuppe

4 Personen



Suppen  
Karte Nr. 84

2





# Möhren- Sahnesuppe

Suppen  
Karte Nr. 84 **2**

Zubereitungszeit 30 Min.

---

**1 kg Möhren**  
**500 g Kartoffeln**  
**1¼ l Hühnerbrühe (Würfel)**  
**Salz, weißer Pfeffer**  
**1 Prise Zucker**  
**1 Eßl. Mehl**  
**⅛ l saure Sahne**  
**2 Eßl. gehackte Petersilie**

Mit Stangenweißbrot servieren.

- 1.** Möhren schaben, waschen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln.
- 2.** Möhren und Kartoffeln mit Hühnerbrühe aufsetzen und ca. 20 Min. kochen lassen.
- 3.** Die Suppe durch ein Haarsieb rühren oder im Mixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- 4.** Suppe wieder erhitzen und die mit Mehl verquirlte Sahne einrühren. 3 Min. köcheln lassen und mit Petersilie bestreut servieren.