Feine Karottencremesuppe

Kategorien: Suppen/Eintöpfe, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

2-3 Esslöffel Butter oder Margarine
1 Prise Cayennepfeffer
1/2 Liter Gemüsesuppe
600 Gramm Karotten
1/2 Liter Kefir
1 Bund Kerbel
1 Prise Pfeffer aus der Mühle
1 Becher Sahne-Joghurt
1 Prise Salz
1-4 Tropfen Worcestersauce
1-4 Tropfen Zitronensaft
1 Prise Zucker
1 Stück Zwiebel

Zubereitung

Die Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen und die geschälte und feinghackte Zwiebel darin glasig schwitzen.
Die Karotten schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und kurz mitschwitzen.
Das Ganze mit der Gemüsesuppe auffüllen und bei mäßiger Hitze 15-20 Min. köcheln lassen.
Anschließend die Karottensuppe im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren, erneut in einen Topf geben, den Kefir angießen und nochmals aufkochen lassen.
Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Worcestersauce, Cayennepfeffer und Zucker kräftig abschmecken und mit dem Sahne-Joghurt verfeinern.
Die Suppe erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.
Die Karottencremesuppe nochmals abschmecken und anrichten.
Mit dem verlesenen, gewaschenen und feingehackten Kerbel bestreut servieren.