

Für 4 Personen

Karottencrèmesuppe mit Sauerrahm

- 20g Butter
- 40g Zwiebeln
- 30g Lauch
- 30g Sellerie
- 300g Rüebli
- 3 dl Gemüsebouillon
- 3 dl Sauerrahm
- Curry, Salz, Pfeffer aus der Mühle und geriebene Muskatnuss
- 15 g Grand-Manier
- 4 Selleriekrautsträusschen

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Gemüse waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und den Lauch im Butter gut andünsten, das Gemüse begeben und leicht mitdünsten, mit Currypulver, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Mit der Gemüsebouillon auffüllen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. $\frac{2}{3}$ des Sauerrahms begeben. Im Mixer fein pürieren und in eine saubere Kasserolle passieren. Die Suppe probieren und wenn nötig noch einmal abschmecken.

Anrichten

Die Suppe in den Teller geben. In der Mitte mit einem Löffel Sauerrahm und einem Selleriekrautsträusschen ausgarnieren.