

## **Meerrettich-Rahmsuppe** (6 Pers.)

- |                                      |   |   |
|--------------------------------------|---|---|
| 800 g Kartoffeln<br>(mehlig kochend) | → | schälen und würfeln.  |
| 1 große Zwiebel                      | → | schälen, würfeln, beides in   |
| 2 Essl. Butter                       | → | andünsten. Mit  |
| 1 l Gemüsebrühe                      | → | ablöschen. Zugedeckt bei<br>mittlerer Hitze 20 Min.<br>köcheln lassen.  |
| 200 g Möhren                         | → | schälen, in feine Stifte<br>raspeln, in kochendem<br>Wasser ca. 3 Min.<br>blanchieren. Kalt<br>abschrecken und gut<br>abtropfen lassen. |
|                                      |   | Wenn das Gemüse weich ist,<br>fein pürieren,  |
| 100 ml Sahne                         | → | zugeben, erneut aufkochen<br>lassen. Mit  |
| 6 Teel. Meerrettich (Glas)           |   |   |
| 1 Prise Zucker                       |   |   |
| 1 Teel. Zitronensaft                 |   |   |
| Salz                                 |   |   |
| Pfeffer                              | → | abschmecken. Die Möhren<br>hinein geben und erhitzen.<br>Anrichten.   |