MEIN GENUSS



Kartoffel-Cremesuppe mit Kerbel



It’s a match!

It´s a match! Mit gerebeltem Kerbel verfeinerst du deine Kartoffel-Cremesuppe!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst die Kartoffeln und die Zwiebel schälen. Beides in kleine Würfel schneiden.
2. Danach putzt du die Möhren mit einem Sparschäler oder einer Bürste. Zerkleinere das Gemüse mit einem Messer in schmale Julienne oder mit einer Reibe in grobe Raspel.
3. Gib etwas Fett in einen ausreichend großen Topf, in den später auch noch die Brühe passt. Erwärme etwas Fett, indem du zuerst die Kartoffeln andünstest. Kurz darauf gibst du die Zwiebeln dazu und lässt sie glasig werden.
4. Als Nächstes gibst du die Brühe dazu und garst alles bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten.
5. Fülle nun die klein geschnittene Möhre und die Sahne in den Topf. Alles zusammen lässt du weitere 5 Minuten kochen.
6. Zerkleinere den Inhalt vorsichtig mit einem Pürierstab. Etwas mehr Biss behält die Suppe, wenn du nur die Hälfte der Gesamtmenge pürierst.
7. Zum Schluss schmeckst du die Suppe mit dem gerebelten Kerbel, Pfeffer und Salz ab. Kerbel reagiert empfindlich auf hohe Temperaturen. Deshalb solltest du ihn nicht mitkochen, sondern erst am Ende hinzufügen.

Zutaten

1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
1 Gemüsezwiebel
3 mittelgroße Möhren
800 ml Brühe
200 ml Sahne
Fett zum Anbraten
1-2 Esslöffel Kerbel gerebelt
Pfeffer und Salz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.