



## Zutaten (für circa 4 Portionen):

- ca. ½ kg Möhren
- ca. ½ kg mehligkochende Kartoffeln
- Eine Zwiebel
- Gemüsebrühe /Fleischbrühe
- Butterfett oä. zum Anbraten
- Gewürze (z.B. Liebstöckel und Estragon)
- Etwas Sahne

## Möhrensuppe

### Zubereitung:

- Die Zwiebel würfeln und in etwas Butterschmalz anschwitzen.
- Geschälte und gewürfelte Möhren dazugeben und alles zusammen kurz anbraten lassen.
- In dieser Zeit die geschälten Kartoffeln würfeln und nach und nach dazugeben.
- Mit Brühe auffüllen (der Pegel muss etwas höher sein als das Gemüse).
- Würzen
- Für ca. 20 Minuten köcheln lassen.



- Leicht anpürieren mit dem Pürierstab oder dem Kartoffelstampfer.
- Eventuell in Würfel geschnittene Fleischwurst oder Bockwürste hinzugeben und in der Suppe warm werden lassen.
- Etwas Sahne hinzugeben.
- Noch einmal abschmecken.
- Servieren

*Guten Appetit!*