

Kotányi

Professional

Karotten-Erdäpfelcremesuppe

Suppe

Gemüse

Österreichisch

Schnelle Küche

Vegetarisch

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ○ ○ ○ ○

Die Zwiebel fein schneiden und in einem Topf mit Öl anschwitzen. Karotten und Erdäpfel schälen, klein schneiden, dazu geben und gut durchschwitzen. Mit Suppe aufgießen, Lorbeer dazu geben und auf mittlerer Hitze zugedeckt köcheln lassen, bis die Erdäpfeln weich sind. Vom Herd nehmen und die Lorbeerblätter entfernen. Crème fraîche, Apfelessig und Majoran dazugeben und mit einem Stabmixer gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Tipp: Sehr gut auch mit Sellerie.



Zutaten 

2 EL Olivenöl

1 Zwiebel (ca. 100 g)

200 g Erdäpfel mehlig

150 g Karotten

2 Stk. Kotányi Lorbeerblätter

650 ml Klare Suppe

150 ml Crème fraîche

1 TL Kotányi Majoran
gerebelt

1 EL Apfelessig

Kotányi Meersalz jodiert,
Mühle

Kotányi Pfeffer schwarz,
Mühle