

## Möhrencremesuppe

### Zutaten für 4 Portionen:

800 g Möhren – 3 mehlig kochende Kartoffeln – 2 EL Butter – ½ TL Zucker – 750 ml Gemüsebrühe – Salz – Pfeffer – 150 g Crème fraîche – 100 ml Weißwein – 100 g Sahne – Schnittlauch oder Petersilie

### Zubereitung:

- Die Möhren putzen, waschen und in Scheiben schneiden
- Kartoffeln schälen und grob würfeln
- Butter in einem Topf zerlassen und Möhren und Kartoffeln darin anbraten
- Zucker unterrühren, mit Gemüsebrühe ablöschen und alles im geschlossenen Topf bei milder Hitze garen
- Das Gemüse mit der Brühe pürieren und vom Herd nehmen
- Crème fraîche und Weißwein verrühren und unter die nicht mehr kochende Suppe mischen
- Sahne halb steif schlagen
- Schnittlauch oder Petersilie waschen, trocknen und klein schneiden
- Die Suppe mit Sahne und Kräutern dekoriert servieren

Wir wünschen guten Appetit!

