Karottensuppe

ZUTATEN

100 g magerer Speck

1 Zwiebel

1 l Suppe

50 g Butter

50 g Reis

4 EL Sauerrahm

3 Tassen kleingeschnittene Karotten

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Speck und Zwiebel fein hacken, in der Butter anrösten.

Karotten dazugeben und einige Minuten mitdünsten lassen.

Mit Suppe aufgießen, den rohen Reis dazugeben.

Würzen, zugedeckt ca. 1 Std kochen lassen.

Durch ein Sieb streichen und mit dem Sauerrahm verrühren.

© 1-Karottensuppe.docx