

Rezept

Karottensuppe mit Knöpfle

Ein Rezept von Karottensuppe mit Knöpfle, am 14.06.2026

Zutaten

3 EL Butter	Salz
65 g Grieß	500 g Karotten
1 Zwiebel	1 l Brühe
1 Ei	Pfeffer, frisch gemahlen
Muskatnuss	3 EL Sahne
Kräutersalz	1 TL Zitronensaft
trockener Weißwein	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Für die Knöpfle 1/8 l Wasser mit 1 EL Butter und 1 Prise Salz aufkochen. Den Grieß einstreuen, rühren, bis sich die Masse vom Topfboden löst. Abkühlen lassen.
2. Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Beides in der restlichen Butter glasig dünsten. Die Brühe angießen, 20 Min. köcheln lassen.
3. Salzwasser zum Kochen bringen. Ei in den Grießteig einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit einem Teelöffel Knöpfle abstechen, im Wasser bei schwacher Hitze 10 Min. ziehen lassen.
4. Die Suppe pürieren. Sahne dazugeben, mit Salz, Kräutersalz, Pfeffer, Zitronensaft und 1 Schuss Weißwein würzen. Knöpfle in die Suppe geben.