

Rezept

Möhrensuppe klassisch

Ein Rezept von Möhrensuppe klassisch, am 09.06.2026

Zutaten

1 Zwiebel (80 g)	1-2 Knoblauchzehen
600 g Möhren	150 g mehligkochende Kartoffeln
30 g Butter	1 EL brauner Zucker
1 l Brühe	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Möhren und Kartoffeln schälen und klein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Knoblauch 1 Min. mitdünsten. Möhren zugeben, mit Zucker bestreuen und 2-3 Min. schmoren. Mit 400 ml Brühe ablöschen. Die Kartoffeln zufügen und alles in 18-20 Min. weich kochen.
2. Das Gemüse mit dem Stabmixer pürieren. Mit der restlichen Brühe bis zur gewünschten Konsistenz auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.