

Kartoffel Möhrensuppe

Weitere tolle Rezepte auf www.rezeptix.com

Gesamtzeit:	35 min
Arbeitszeit:	10 min
Portionen:	4
Kategorie:	Suppen
Autor:	Eric & Tina

ZUTATEN

Zutatenliste

- 1 Zwiebel
- 125 g Speck, durchwachsen in Stücken
- 400 g Karotten in Stücken
- 200 g Kartoffeln in Stücken
- 700 g Wasser
- 2 Würfel Fleischbrühe
- 1 Prise Muskat
- 0,5 Bund Petersilie, frisch

ZUBEREITUNG

Zubereitungsschritte

- Zwiebel und Speck in den Mixtopf geben und zerkleinern.
5 sek | Stufe 7
- Anschließend dünsten.
3 min | Varoma | Stufe 2
- Karotten und Kartoffeln zugeben und zerkleinern.
10 sek | Stufe 4
- Wasser, Brühwürfel und Muskat zugeben und garen.
17 min | 100° | Rückwärtslauf | Stufe 1
- Abschließend gehackte Petersilie unterrühren.

TIPPS

Tipp: Fleischwurst hinein schneiden