



## Westfälische Möhrensuppe

Die westfälische Möhrensuppe ist eine Delikatesse für Gaumen und Auge:

750 g Möhren schälen und in Scheiben schneiden. In einem Topf 2 gehackte Zwiebeln in Butter anschwitzen, die Möhren dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit 3/4 l Rinderbrühe und 1/4 l Milch auffüllen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und etwa 10 Min. Kochen lassen.

Das Ganze im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Alles in einen Topf füllen, 0,1 l süße Sahne hinzufügen und aufkochen lassen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zucker, etwas Essig. Mit Sauerrahm servieren.