

## Soupe de carottes à la provençale



## Karottensuppe provenzalische Art

### Pour 4 personnes

8 carottes moyennes en dés  
3 petites pommes de terre en dés  
30 g de beurre  
1 gros oignon haché finement  
1 gousse d'ail pressé  
1 feuille de laurier  
1 c. à c. d'herbes de Provence  
1 brin de thym  
6 tasses de bouillon de poulet  
4 c. à c. de crème 35 %  
sel et poivre  
persil

**Fondre** le beurre à feu vif dans une grande casserole.  
**Ajouter l'oignon**, couvrir, réduire à **feu doux** et cuire 3-4 minutes.  
Ajouter l'ail et tout les ingrédients **sauf la crème et le persil**.  
Amener à ébullition à feu vif. Réduire à feu doux et **mijoter** 30 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.  
Passer au mélangeur ou au **bâton mélangeur**.  
**Ajouter la crème** et parsemer au persil.  
Servir bien chaud.

### Pour 4 personnes

8 mittelgroße Karotten in Würfel geschnitten  
3 kleine Kartoffeln in Würfel geschnitten  
30 g Butter  
1 große Zwiebel fein geschnitten  
1 gepreßte Knoblauchzehe  
1 Lorbeerblatt  
1 TL Kräuter der Provence  
1 Zweig Thymian  
6 Tassen Hühnerbrühe  
4 EL Sahne  
Salz und Pfeffer  
Petersilie

In einem Kochtopf die Butter bei starker Hitze **schmelzen**. Die **Zwiebel zufügen** und abgedeckt **bei milder Hitze** 3-4 Minuten reduzieren.  
Knoblauch sowie alle anderen Zutaten **außer der Sahne und Petersilie** hinzufügen.  
Aufkochen lassen und dann bei reduzierter Hitze 30 Min. **köcheln** bis das Gemüse weich ist.  
Durch ein Passiersieb geben oder mit einem **Mixstab** pürieren.  
**Die Sahne zugeben** und mit Petersilie bestreuen  
Heiß servieren.

*Tipp: ist die Suppe zu dickflüssig, nach Geschmack weitere Brühe zufügen*



### Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

### Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

