

## Geflügelcremesuppe



### Zutaten

1 Zwiebel  
evtl. 1 Knoblauchzehe  
etwas Butter  
1 TL Curry

$\frac{3}{4}$  l Hühnerbrühe

100 g Hühnerbrust

500 g Steckrüben  
125 g Möhren

Pfeffer, Salz  
etwas Zitronensaft  
100 g Sahne  
1 Bd. Schnittlauch

### Zubereitung

schälen, würfeln, in etwas Butter andünsten und mit Curry bestreuen

zugießen und einmal aufkochen

in die kochende Brühe geben und 20 Min. kochen

waschen, putzen, in Würfel schneiden oder grob raspeln und in die Brühe geben, weitere 20 Min. garen,

das Fleisch und ein Viertel des Gemüses mit einer Schaumkelle herausnehmen, Fleisch in kleine Würfel schneiden, die Suppe pürieren, Fleisch und Gemüse wieder zugeben

Suppe mit den Gewürzen abschmecken, Sahne anschlagen und unter die Suppe ziehen, mit Schnittlauchröllchen bestreuen