

**Frisch gekocht**  
**Mittwoch , 17. Februar 2016**



**Rezept von Jacqueline Pfeiffer**

**Karottensuppe mit Hühnerbrust, Kerbel und Weingartenpfirsich-Essig**



**25 Minuten/leicht**

---

### **Zutaten für 4 Personen**

600 g Karotten, 150 g Schalotten, 70 g Butter, Salz, weißer Pfeffer, 2 Zweige Thymian, ca. 700 ml Geflügelfond, ca. 120 ml Obers; 160 g Hühnerbrust, Öl, 10 Zweige Kerbel, Weingartenpfirsich-Essig.

### **Zubereitung**

Karotten und Schalotten schälen, in kleinere Stücke schneiden. Karotten und Schalotten in Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Mit Geflügelfond aufgießen und weich kochen. Dann Obers zugießen, die Suppe fein mixen, passieren und nochmals abschmecken.

Die Hühnerbrust mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne in etwas Öl goldgelb anbraten, im Rohr bei 160 °C ca. 5-8 Minuten garen.

Die Hühnerbrust in Tranchen schneiden, in Suppentellern mit dem gezupften Kerbel verteilen. Mit dem Weingartenpfirsich-Essig besprühen. Suppe in die Teller gießen.