

Karotten-Ingwer Suppe



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Suppenwürfel / Brühwürfel	2 Stk.
Sauerrahm / saure Sahne	Etwas / nach Bedarf
Karotten / Möhren	700 g
Kartoffeln / Erdäpfel	1 Stk.
Ingwerwurzel	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Chili	Etwas / nach Bedarf
Orangenfrucht	1 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.

Zubereitung:

Karotten waschen, schälen und in etwa 3 cm lange Teile schneiden.
Die Kartoffel und die Zwiebel schälen und würfeln.
Ein daumengroßes Stück Ingwer schälen und feinblättrig schneiden.
Orange auspressen - Schale abreiben.

Zwiebelwürfel in Olivenöl anbraten, Kartoffeln, Karotten und Ingwer zugeben - weiterbraten.
Mit 1 Liter Wasser und dem Orangensaft aufgießen. Suppenwürfel darin auflösen.

Etwas 45 Minuten köcheln lassen.

Würzen - mit dem Salz und Chili sollte nicht gspart werden, da Karotte eine Grundsüsse enthält und die Suppe ansonsten fruchtig schmeckt.

Mit einem Pürierstab die Suppe cremig mixen.

In flachen Suppentellern anrichten und mit einem Klecks Sauerrahm und Chilifäden verfeinern.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2127-Karotten-Ingwer-Suppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at