

# Karotteningwercremsuppe

---

Karotteningwercremsuppe

Zutaten für 10 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ca. 40Min.

Menu: [21.3.2018](#)

Creation: [Jan Sobhani](#)

Zutaten (für 10 Personen)

Zutaten: 2,5 Liter  
Butter 30 g  
Zwiebeln, geschält 80 g  
Lauch gebleicht, gerüstet 90 g  
Knollensellerie, geschält 40 g  
Karotten, geschält 1000 g  
Gemüsefond 1800 g  
Rahm 200 g  
Ingwer, geschält 40 g  
Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

Lauch längs halbieren und waschen  
Zwiebeln, Lauch, Karotten und Knollensellerie kleinwürflig schneiden  
Ingwer schälen und fein hacken

Zubereitung:

Zwiebeln, Lauch und Knollensellerie in Butter andünsten, Karotten und Ingwer dazugeben und weiter dünsten mit Weisswein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen  
Ungefähr 30 Minuten sieden danach fein mixen und passieren  
Mit Rahm verfeinern und abschmecken