

Karottensuppe mit Ingwer

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 1 Std

Menu: [19.03.2008](#)

Creation: [Peter Reusch](#)

Karottensuppe

mit Ingwer für 4 Personen

2 Bio-Orangen
300 g Karotten
100 g Kartoffeln, mehlig kochend
2 cm frischer Ingwer
1 Schalotte
1 TL Butter
1 l Gemüsebouillon
Salz, Cayennepfeffer
100 g Sauer-Halbrahm

1 Orangenschale mit dem Zestenmesser fein abschälen, Saft auspressen. Karotten und Kartoffeln in Würfel schneiden. Ingwer und Schalotte und die Hälfte der Zesten fein hacken. In Butter andünsten. Gemüse begeben

und kurz mitdünsten. Mit Bouillon und Orangensaft ablöschen. 10 Minuten köcheln lassen.

2 Alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Suppe mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Hälfte vom Sauer-Halbrahm unter die Suppe rühren. Zum Servieren die Suppe in vorgewärmte Schalen geben. Restlichen Rahm teelöffelweise auf der Suppe verteilen. Mit den restlichen Orangenzen bestreuen.

