

KÜCHEN by Otto Lehr HORN

www.kuechen-horn.at

Karottenschaumsüppchen mit frischem Ingwer und Orangen.

Für 6 Personen.

1 kg Karotten, 1 Zwiebel klein, 1 kleine junge Ingwerwurzel, 1 unbehandelte Orange, Salz Muskat, vegetabilis Suppenpulver oder Würfel, ¼ L Sahne.
1/16 L Weißwein, 50 g Butter

Die Zwiebel schälen und grob schneiden. In Butter leicht anschwitzen. Die geschälten Karotten schneiden und dem Zwiebel zugeben. Den Ingwer schälen, fein schneiden und mit Zwiebel und Karotten anschwitzen. Mit Wasser aufgießen und leicht köcheln lassen. Mit Salz, Muskat, Suppenpulver würzen. Die Orange gut abwaschen und so dünn schälen, dass nur die orange Schicht vorhanden ist. Diese fein hacken und der Suppe zugeben. Die restliche Orange auspressen und den Saft zur Suppe geben.

Wenn Karotten weich gekocht sind Sahne zugeben und mit einem Stabmixer fein mixen. Falls mehr Bindung gewünscht wird kann man die Suppe sehr einfach mit etwas Kartoffelflocken binden.

Beim Anrichten empfehle ich eine kleine Sahnehaube aufzudressieren.

KÜCHEN by Otto Lehr HORN.at

Prager Straße 3-5 / Top 6

Parkdeck Öhlknechthof - gegenüber Lidl

3580 Horn

www.kuechen-horn.at

Tel: 0660/615 0 815

OJS Möbelhandel GmbH



RIESIGE AUSWAHL ZUM KLEINEN PREIS