

Möhrencremesuppe mit Orangensaft.



Für 10 Personen:

Zutaten:

2 kg Möhren

4 Zwiebeln

60 g Butter oder 4 EL Speiseöl

1,5 L Gemüsebrühe

250 ml Weißwein

500 ml Orangensaft (je nach Wunsch der Sämigkeit)

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Chiliflocken

evtl. 4-6 EL Creme fraiche

ein Bund Schnittlauch

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Garzeit: 12 - 15 Minuten

1. Die Möhren putzen, schälen, abspülen, abtropfen lassen und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Danach die Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden.
2. Butter oder Speiseöl in einem Topf zerlassen bzw. erhitzen. Zwiebelwürfel darin andünsten.
Die Möhrenscheiben hinzugeben und mitdünsten lassen. Danach mit Weißwein ablöschen.

3. Brühe hinzugießen und zum Kochen bringen. Die Möhrenscheiben zugedeckt 12-15 Minuten garen.

4. Die Möhrensuppe mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

Mit dem Orangensaft nochmals durchpürieren. (Je nach Wunsch der Sämigkeit)

Nach Belieben Creme fraiche unterrühren. Ein Bund Schnittlauch klein schneiden und unter die Suppe rühren.