

Weihnachtsbacken Rezepte

Karottensuppe

Gattung: Menü, Möhre, Suppe, Weihnachten

4	Essl. Butterfett,			Pfeffer,
100 g	Zwiebeln (halbiert),			Ingwer (nach Geschmack),
1	Knoblauchzehe (halbiert),	1	Essl. Limettensaft,	
500 g	Karotten (dicke Rädchen),	200 g	Crème fraîche,	
1	Liter kräftige Gemüsebrühe,		Salz	
1	Essl. Honig,			

Im heißen Butterfett Zwiebeln und Knoblauch glasig werden lassen. Die Karotten dazugeben und mit dünsten. Mit Gemüsebrühe auffüllen und solange köcheln, bis die Karottenrädchen weich sind. Das Gemüse pürieren und mit etwas Honig, frisch gemahlenem Pfeffer, frisch geriebenem Ingwer und Limettensaft abschmecken. Crème fraîche darunter ziehen und eventuell noch etwas Salz hinzufügen.

Vor dem Servieren die Suppe mit Limettenscheiben und Korianderblättchen garnieren.