

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Orangen Möhrensuppe

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Menü, Möhre, Suppe, Weihnachten

---

250 g	Möhren		Salz
1	Zwiebel		frisch gemahlener weißer
20 g	Margarine		-Pfeffer
1/2 Liter	kräftige Hühnerbrühe	1 Prise	Zucker
	-(Instant)		Kerbel
1	unbehandelte Orange	2	Orangenscheiben

---

Die Mohren putzen, waschen und grob würfeln. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Margarine in einer Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 9-12 erhitzen und das Gemüse darin auf 1 oder Automatik-Kochstelle 3-4 etwa 8 Minuten dünsten. Die Hühnerbrühe zufügen, alles kurz aufkochen und auf 1 oder Automatik-Kochstelle 3-4 etwa 20 Minuten garen.

Inzwischen die Orange heiß abwaschen, trocken tupfen und mit einem Juliennereisser die Schale abraspeln und beiseite stellen. Die Orange auspressen und den Saft durch ein Sieb seihen. Die Mohren mit der Brühe im Mixer oder mit dem Handrührgerät (Schneidstab) pürieren. Den Orangensaft zufügen und die Suppe mit den Gewürzen fein abschmecken.

Die Orangen-Möhrensuppe vor dem Servieren nochmals gut durchrühren, die Orangenstreifen hineingeben und nach Belieben mit Kerbel und Orangenscheiben garnieren.