

Karotten – Orangen - Suppe

Zutaten: 50 dag Karotten
1 kleine Zwiebel
1 Saftorange
3 dag Butter
ca. 1l Wasser oder
(1/4 l Weißwein, 3/4l Wasser)
Suppenwürze
¼ l Obers
Salz und Pfeffer
Currypulver
frische Minzeblätter

Zubereitung:

- Karotten waschen, schälen und klein schneiden,
- Zwiebel schälen und grob würfeln,
- Butter zerlassen,
- Gemüse darin dünsten,
- Wasser und Orangensaft ablöschen und bei milder Hitze 20 Minuten köcheln lassen,
- Suppe pürieren, wieder auf den Herd stellen, Obers unterrühren und mit den Gewürzen pikant abschmecken.
- Vor dem Servieren mit Minzestreifen bestreuen.