

Suppen

Rezept Nr. 15001

Teufels Möhrensuppe

Eine scharfe Spezialität aus Ungarn, kräftig und sättigend

4 Portionen

Zutaten:

500 g Möhren
3 Zwiebeln
2 EL Butter
1 Chilischote oder 2 Peperoni entkernt
1 l Gemüsebrühe oder Fleischfond
150 ml Orangensaft
4 EL Sahne
2 EL Creme fraiche
1 TL geriebener Ingwer
2 EL Petersilie
2 Tomaten
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Möhren putzen und klein schneiden, Zwiebeln ebenfalls würfeln. Chilischote fein hacken.
2. Zwiebeln mit der Butter andünsten.
3. Die Möhren und die Chilischote dazu geben und mit der Brühe ablöschen. Die Gewürze dazu geben und auf kleiner Flamme ca. 20 Minuten köcheln lassen.
4. Anschließend die gegarten Zutaten mit einem Pürierstab pürieren. Die klein geschnittenen Tomaten dazu geben.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Ich wünsche einen guten Appetit – Ihre Christiane Birgit Koch

Mein besonderes Angebot: Angebot Nr. 001

Nutzen Sie jetzt meinen Homecooking-Service

Z. B. Romantisches Dinner für 2 Personen, exkl. Lebensmittel: nur 399,- €

Diese Angebot ist gültig bis einschl. 31.12.2011.

