

Gängster-Möhrensuppe

Kreation aus internationalen Rezepten

Diese Suppe erinnert mich an gemeinsame Suppentests und - Kreationen mit der Schülergruppe "Fleischer-Gangster" im ersten Schulhalbjahr.

Zutaten (für 4 Personen):

- 750g Möhren
- 2 Zwiebeln
- 3-4EL frischen Ingwer
- 1-2 Chilischoten
- 3EL Butter
- 2EL Zucker
- 1EL Curry
- 1½l Gemüsebrühe
- 200ml Orangensaft
- 200ml Kokosmilch (ungesüßt)
- 200 ml Tomatenpüree
- 3EL Saure Sahne
- 6EL Süße Sahne
- 2EL Koriandergrün
- 2EL Petersilie
- Salz, Pfeffer & Curry

Möhren, Zwiebeln, Ingwer und Chili klein schneiden und in Butter anbraten. Danach mit Zucker karamellisieren. Curry dazu geben und mit Brühe ablöschen. Nun ca. 15 Min. köcheln lassen und wenn alles weich ist pürieren. Jetzt alle restlichen Zutaten einrühren und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

Diese Suppe stammt von den Fleischer-Gangster
(Kooperation zwischen der Pestalozzi- und Käthe-Kollwitz-Schule)