

3) Karotten Suppe

Syrien

Ich komme aus Damaskus. Damaskus war eine sehr schöne Stadt und hat eine schöne Altstadt; mit dem Souk, Al Hamadia Markt und schönen Museen. Das Besondere ist auch die Umayyaden Moschee. Und ich hoffe, dass Sie mein Land Syrien besuchen. Ich erinnere mich an den Winter, an dem wir am Ofen saßen, Brot auf dem Ofen erhitzten und gemeinsam mit der Suppe verzehrten.

Zutaten (für 4 Portionen):

1 kg Karotten
3 große Kartoffeln
1 große Zwiebel
1 Liter Wasser
0,5 Liter Sahne
1 kleine Dose Kokosmilch
2 Esslöffel Olivenöl
1,5 Esslöffel Gemüsebrühe
1 Esslöffel Tomatenmark
½ Teelöffel Pfeffer
1 Teelöffel Ingwerpulver
Muskat und Salz nach Bedarf
glatte Petersilie

Zubereitung:

Das Olivenöl in den Topf geben, Zwiebel schälen und klein schneiden und anbraten. Karotten und Kartoffeln schälen und kleinschneiden dann in den Topf geben. Die Gewürze dazugeben und umrühren. Wasser mit Gemüsebrühe dazugeben, wenn es kocht, Tomatenmark, Sahne und Kokosmilch dazugeben, dann pürieren. Beim Servieren Petersilie und Sahne zur Dekoration auf die Suppe geben.

Guten Appetit!

Vegetarisch!

Ahmad Abdul Karim Alish