

Möhrenrahmsuppe mit Bourbon-Vanille

Cremige Möhrensuppe mit einer feinen Vanille-Note als besondere Vorspeise an kalten Tagen

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Zwiebel
1 kg Möhren
1 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl
1 l Gemüsebrühe
1 Dr. Oetker Vanilleschote
100 g Schlagsahne
Salz
Zucker
frisch gemahlener Pfeffer

Zum Verzieren:

100 g kalte Schlagsahne
Zucker

1 Vorbereiten:

Zwiebel abziehen und würfeln. Möhren schälen und ebenfalls würfeln.

2 Zubereiten:

Öl in einem großen Topf erhitzen, die Gemüsegewürfel darin andünsten, dann die Brühe zugeben und alles etwa 15 Min. bei mittlerer Hitze mit Deckel leicht kochen.

3 Die Suppe pürieren. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. Etwas Vanillemark und Sahne unterrühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

4 Verzieren:

Sahne mit etwas Zucker und etwas Vanillemark steif schlagen, beim Servieren auf die Suppe geben und mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen.



Kürbisrahmsuppe:

Für eine Kürbisrahmsuppe statt Möhren 700 g Hokkaido-Kürbis waschen und in Spalten schneiden, die Kerne entfernen und Spalten in Würfel schneiden. Angedünsteten Kürbis mit nur 600 ml Brühe und mit 400 ml Kokosmilch gar kochen. Anschließend pürieren, Sahne unterrühren und die Suppe abschmecken. Suppe mit der Vanille-Sahne servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Sahnehäubchen mit geraspelter Möhre bestreuen.

