

Möhrensuppe

Diese Karottensuppe wird mit Kartoffeln gekocht und ist deshalb wunderbar sämig. Ein schnelles und einfaches Rezept für jeden Tag.

etwa 6 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Zwiebel
600 g Möhren
200 g mehligkochende Kartoffeln
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
1 TL Puderzucker
800 ml Gemüsebrühe
50 ml Orangensaft (4 EL)
125 g Dr. Oetker Crème double
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Wie koche ich eine klassische Möhrensuppe?:

- 1 Gemüse vorbereiten:**
Zwiebel abziehen und würfeln. Möhren und Kartoffeln schälen und grob würfeln.
- 2 Möhrensuppe zubereiten:**
Öl in einem großen Topf erhitzen, das Gemüse darin unter Rühren etwa 5 Min. andünsten. Puderzucker hinzufügen und etwa 1 Min. karamellisieren. Dann mit der Brühe auffüllen. Die Möhrensuppe zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze mit Deckel in etwa 15 Min. gar kochen.
- 3 Die Möhrensuppe anschließend pürieren.** Orangensaft und Crème double unterrühren. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Crème double servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Möhrensuppe nach Belieben mit Kresse oder Kerbel garnieren.
- Zur Möhrensuppe schmeckt ein knuspriges [Ciabatta](#).

