

# Möhrensuppe

Diese klassische Möhrensuppe mit Kartoffeln ist wunderbar sämig. Ein schnelles und einfaches Möhrensuppen 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)  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
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 fraîche unterrühren. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Crème double servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

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