

Freitag, 14. Oktober 2011

## Karotten-Ingwer-Suppe



2 Schalotten  
20 g frischer Ingwer  
400 g Karotten  
1 El Rapsöl  
1-2 TI Zucker  
700 ml kräftige Gemüse-Brühe  
Kalahari Salz, Tellicherry Pfeffer  
Saft von etwa ½ Zitrone  
30 g Butter

Zubereitung für 4 Personen

@ Johann Lafer

1. Schalotten, Ingwer und Karotten schälen. Alles in dünne Scheiben und ca. 2 min. farblos in heißem Öl anschwitzen. Gemüse mit Zucker bestreuen und diesen leicht karamellisieren lassen, dann die Brühe dazu gießen.
2. Suppe bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 20 min leise köcheln lassen. dann die Butter zufügen und alles mit einem Mixstab fein pürieren. Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzig abschmecken und in Suppentassen verteilen. Nach belieben mit etwas Kokos-Joghurt, gerösteten Kokoschips und rosa Pfeffer bestreuen.