

Rezept

Möhrencremesuppe

Ein Rezept von Möhrencremesuppe, am 13.06.2026

Zutaten

1 kg Möhren	3 Schalotten
1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)	50 g Butter
1 TL Puderzucker	1 1/2 l Gemüsebrühe
Salz	Zitronenpfeffer
1 TL Currypulver	150 g Crème double
3 Möhren für die Deko	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 15 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren waschen, putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Ingwer schälen, beides in Scheiben schneiden. Die Butter erhitzen, Schalotten, Ingwer und Karottenwürfel dazugeben und kurz andünsten. Den Puderzucker unterrühren. Die Brühe dazugießen und ca. 25 Min. köcheln lassen.
2. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Zitronenpfeffer und Currypulver würzen.
3. Für die Deko die übrigen Möhren waschen, putzen, schälen und in dünne Scheiben oder in kleine Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren. Herausnehmen und kalt abschrecken.
4. Zum Servieren die Suppe erwärmen und die Crème double unterrühren. Die Suppe mit dem Pürierstab kurz aufmixen und in vorgewärmte Tassen gießen. Mit den Möhren dekorieren.