

Möhrencremesuppe

Zutaten



500 Gramm Möhren



1 Zwiebel



500 ml Wasser



1 Esslöffel Brühpulver

Möhrencremesuppe



1 Messerspitze Muskat



1 Messerspitze Pfeffer



1 Becher flüssige süße Sahne



1/2 Orange

Möhrencremesuppe

Zubereitung



Orange auspressen



Möhren schälen



Möhrenenden abschneiden



Möhren klein schneiden und
in den Topf geben

Möhrencremesuppe



Zwiebel schälen



Zwiebel klein schneiden



Zwiebel in den Topf geben



Wasser dazugießen

Möhrencremesuppe



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten



Deckel auf den Topf legen



Gemüse kurz aufkochen, dann Herdplatte auf kleine Stufe zurückstellen und ca. 20 Minuten köcheln lassen



Sahne in eine Schüssel schütten

Möhrencremesuppe



Sahne mit Handrührgerät steif schlagen



Gemüse kochen bis es weich ist, dann Herdplatte ausschalten



Gemüse mit dem Stabmixer pürieren



Orangensaft in den Topf gießen

Möhrencremesuppe



Pfeffer in den Topf geben



Muskat hineinstreuen



Brühpulver dazugeben



alles gut miteinander verrühren

Möhrencremesuppe



Sahne in den Topf geben



Sahne unterheben – fertig!

Guten Appetit!