

Blutorangen-Karottensuppe mit Ingwer

Blutorangen-Karottensuppe mit Ingwer

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [18.03.2015](#)

Creation: [Thomas Brack](#)

Für 4 Personen:

1000 g Karotten
1 Stück Kartoffel mehlig
8 EL Butter
2.5 EL Mehl (ca. 30 Stengel)
2.5 cm Ingwer
5 Stück Blutorangen
1.25 Lt Gemüsebouillon
5 EL Baumnüsse
1 Pack Peterli (1.25 Bund)
abschmecken Zitronensaft
abschmecken Pfeffer
abschmecken Salz

Zubereitung:

Karotten und Kartoffel schälen und klein schneiden. In Butter andünsten und mit Mehl bestäuben, kurz weiterdünsten. Ingwerstück dazugeben. Von . einer Orange die Zesten abziehen und bereitstellen. Orangen auspressen. Karotten mit Orangensaft und Bouillon ablöschen. Suppe zugedeckt kochen bis Karotten sehr weich sind.
Ingwer entfernen. Suppe mit Stabmixer pürieren, wenn nötig mit Bouillon verdünnen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
Baumnüsse grob hacken und in Pfanne hell rösten. Petersilie hacken. Nüsse, Petersilie und Orangenzeste mischen und Suppe garnieren.