

Karotten- Kokossuppe



Zutaten

30 g	Butter
1 Stk	kleine Zwiebel
500 g	Karotten
30 g	Ingwer
1 Tl	Zucker
1 Stk	Orange, Saft
5 dl	Kokosmilch
2 dl	Hühnerbouillon, sehr stark
	Salz
	Cayennepfeffer

Serviertipp

Als Garnitur einfach eine Rahmhaube (aus geschlagenem Rahm) aufsetzen und geröstete Kokosraspeln darüber streuen.

Zubereitung

Vor-/Zubereitung: 30 Minuten

Zwiebel, Karotten und Ingwer schälen, alles in Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln begeben und glasig dünsten. Karotten und Ingwer dazu, weiter dünsten. Zucker begeben, leicht karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und mit Kokosmilch und Hühnerbouillon auffüllen. Etwa 20 Minuten sieden lassen, fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Wieder in den Kochtopf geben und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Foto © Fotolia | Weitere Rezepte auf www.lifechannel.ch/kochtipp