Karotten-Orangen Suppe von Jonas Häberling

Mengen für 10 Personen

Dieses Rezept ist als Vorspeise gedacht! Als Hauptgang darf die Menge verdoppelt werden!

Tags: Einfach, schnell, Vegetarisch

Gewürze: Petersilie, Cayenne Pfeffer, Salz, Kardamon

Ausrüstung: Pürierstab

1.2 kg Rüebli	Schälen und in Scheiben schneiden
200 g Zwiebel	fein hacken anschliessen zusammen mit den Rüebli und in Ölauf hoher hitze anbraten. Kardamonkapseln zerdrücken und ebenfalls zugeben.
800 g Orangen	Orangen auspressen
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	Aufrühren, Saft von den gepressten Orangen beigeben und anschliessend in die Pfanne zu den Rüebli geben. Anschliessen 10-15 Minuten aufkochen und dann mit dem Purierstab purieren.
2.0 dl Vollrahm	Dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig!