

# Kokos-Kartoffel-Karotten-Suppe

von roma\_zubenko@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

2.5 kg Kartoffeln
1.0 kg Rüebli
40 g Bouillion
8 dl Kokosmilch
4.0 Stück Knoblauchzehen
5 dl Orangensaft
1.0 dl Öl
50 g Chilischoten    1 Schote
2 dl Sauerrahm
20 g Ingwer

Die Kartoffeln und Karotten schälen und in Stücke schneiden. In Öl mit gehacktem Chili kurz anbraten, dann mit 1 Liter Wasser und Brühe ablöschen und kochen, bis die Kartoffeln und Karotten weich sind. Kokosmilch, Orangensaft und saure Sahne dazugeben, abschmecken und noch einmal kurz aufkochen lassen.