

Karotten-Orangen Suppe von Jonas Häberling

Mengen für 22 Personen

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

Tags: schnell, Einfach, Vegetarisch

Gewürze: Kardamon, Salz, Cayenne Pfeffer, Petersilie

Ausrüstung: Pürierstab

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