

## Karotten-Orangencrèmesüppchen

<i>Kategorie</i>	<i>Suppen</i>
<i>Geographisch</i>	<i>exotisch</i>
<i>Rezept für</i>	<i>4 Personen</i>
<i>Schwierigkeit</i>	<i>Lehrling</i>
<i>Zubereitung</i>	<i>30 Minuten</i>

*Diese herrliche Suppe begeistert das ganze Jahr.*



### *Mise en place*

*500 g Karotten*

*50 g Eschalotten  
20 g Butter*

*1 dl Orangensaft  
500 dl beste Gemüseboillon*

*1 dl Schlagrahm*

*5 g Milerb-Knoblauch  
5 g Milerb-Majoran*

### *Zubereitung*

*schälen und in Scheiben schneiden*

*Die geschälte und fein gewürfelte Eschalotte in der Butter glasig dünsten.*

*Das Gemüse mit dem Orangensaft ablöschen, dann einen Teil der Bouillon zufügen und zugedeckt bei milder Hitze weichköcheln lassen.*

*schaumig schlagen und beiseite stellen.  
Das Gemüse pürieren und den Rest Bouillon je nach Konsistenz darunter mischen.*

*Die Milerb-Würzkräutermischung mit der Hälfte des geschlagenen Rahms einrühren.*

*Die Suppe in vorgewärmte Teller füllen und mit einem Klecks des übriggebliebenen Schlagrahms hübsch anrichten.*