

Karibische Möhrensuppe mit Kokosmilch und feiner Ingwernote (Rezept für 4,5 l)

Zutaten: 1.500 g Möhren
15 g Ingwer
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
200 g Butter
2.250 ml Gemüsebrühe
600 ml Kokosmilch
4 Esslöffel Zucker
Chili, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Möhren waschen und in Scheiben schneiden.

Ingwer und Knoblauch schälen und in feine Stücke schneiden.

Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden.

Butter erhitzen.

Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer anschwitzen.

Den Zucker dazu geben und leicht karamellisieren.

Mit Kokosmilch und Gemüsebrühe ablöschen.

Gut pürieren.

Nach Bedarf mit Salz (Vorsicht wegen der Gemüsebrühe), Pfeffer und Chili würzen.