

Cranberry-Möhrensuppe

Zutaten für 4 Portionen :

50 g getrocknete Cranberries
400 g frische Möhren
150 g mehlig Kartoffeln
2 Petersilienwurzeln, ca. 100 g
1 große Zwiebel
3 EL Butter
Currypulver
Kurcuma-Gewürz
750 ml Gemüsebrühe (instant)
50g frische Cranberries
1 Becher Sauerrahm
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
Schnittlauchröllchen zum Garnieren



Zubereitung :

Für die Cranberry – Möhrensuppe schälen sie zuerst die Zwiebel und schneiden sie diese in kleine Würfel. Die Möhren, Kartoffeln und die Petersilienwurzeln waschen, putzen und auch in kleine Würfel schneiden. Nun die Zwiebelwürfelchen in 2 EL Butter andünsten. Die geschnittenen Möhren, Kartoffeln und Petersilienwurzeln, Curry und Kurkuma und die getrockneten Cranberries zugeben, kurz mit dünsten. Dann mit Gemüsebrühe angießen. Gemüse in der Brühe weich kochen, ca. 15 Minuten und dann fein pürieren. Damit die kleinen Kerne der getrockneten Cranberries nicht in der Suppe bleiben, habe ich diese noch durch ein feines Sieb gestrichen.

Die frischen Cranberries habe ich in einer Pfanne mit 1 EL Butter und etwas Zucker kurz angebraten. Zum Servieren die Suppe nochmals erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Suppe ihnen zu dicksämig sein, nur noch etwas Gemüsebrühe zugeben. Sauerrahm und Schnittlauchröllchen und die angebratenen frischen Cranberries getrennt dazu reichen. Diese Zutaten werden erst nachdem die Suppe ausgeschöpft ist zugegeben.

Tipp

Dazu passt wunderbar etwas Stangenweißbrot oder Fladenbrot.