



## Karotten-Ingwer-Suppe

### Zutaten

80 g	Butter
150 g	Schalotten (fein gewürfelt)
50 g	Ingwer, fein gerieben
300 g	Karotten, gewürfelt
2 TL	Zucker
600-800 ml	Gemüsefond ( am Vortag aus Gemüseresten Ansetzen )
100 ml	Orangensaft (frisch gepresst) von 1 Orange
300 ml	Sahne
1 EL	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Die Schalotten schälen, fein würfen und in Butter farblos anschwitzen. Ingwer abschaben und mit der Vierkantreibe fein reiben. Karotten waschen und schälen, längst halbieren und in 0,5 cm Halbmonde schneiden. Ingwer und Karotten zu den angeschwitzten Schalotten hinzugeben, mit Zucker bestreuen und hellbraun karamellisieren.

Den Gemüsefond und den Orangensaft dazu gießen und die Karotten ganz weich kochen (verkochen). Pürieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Sahne verfeinern.

Kurz vor dem Servieren Crème fraîche hinzufügen und mit einem Pürierstab schaumig mixen.