



Möhrencremesuppe

mit Wiener von der Mecklenburger Bio Pute

Gern gegessen in:



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM10044

Zutaten für 10 Personen

| Zutat | Art.-Nr. | Menge |
|--|----------|---------|
| Pflanzenöl | 690935 | 30 ml |
| Bio Zwiebelwürfel | 496605 | 100 g |
| Bio Kartoffelwürfel | 671367 | 500 g |
| Bio Karotten TK | 496452 | 1.000 g |
| Trinkwasser | | 3 L |
| Gemüsebrühe | 104784 | 60 g |
| Schlagsahne | 336611 | 300 ml |
| Ingwer (frisch) | 402101 | 20 g |
|  Bio Puten Wiener | 638111 | 500 g |
| Salz | 70157 | 5 g |
| Bio Pfeffer | 586772 | 2 g |
| Bio Zucker | 586054 | 10 g |

Zubereitung:

1. Ingwer schälen und fein hacken.
2. Zwiebelwürfeln, Möhren und Kartoffelwürfel in dem heißem Fett unter Rühren 3 Minuten dünsten.
3. Gemüsebrühe zugeben, zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 20-25 Minuten kochen lassen, bis die Möhren und Kartoffeln weich sind.
4. Möhrensuppe mit einem Pürierstab fein pürieren, Sahne zufügen und mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Muskat abschmecken.
5. Ingwer zur Suppe geben und noch einmal aufkochen lassen.
6. Mit Koriandergrün bestreut servieren.
7. Puten-Wiener separat erhitzen und dazu reichen.

* Nur national verfügbare Artikel.