



Rahmsuppe von violetter Bio Möhre aus Südhessen

Gern gegessen in:



Kittas



Schulen



Universitäten




Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM40112

Zutaten für 10 Personen

Zutat	Art.-Nr.	Menge
Margarine	728393	50 g
Zwiebeln	584623	100 g
 Bio Möhren Violette	977845	500 g
Bio Agavendicksaft	520421	50 ml
Mehl	1625	50g
Trinkwasser		2.000 ml
Bio Orangensaft	495889	500 ml
Gemüsekraftboullion	104784	50 g
H-Schlagsahne	336611	200 ml
Salz	78863	nach Bedarf
Pfeffer	836432	nach Bedarf
Muskat	817523	nach Bedarf

Zubereitung:

1. Möhren putzen und schälen.
2. Klein geschnittene Möhren mit Zwiebeln in Butter oder Margarine anschwitzen.
3. Mit Agavendicksaft glasieren und mit dem Orangensaft ablöschen und der Brühe auffüllen.
4. Alles schön weich kochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Mit dem Mixer die Suppe fein pürieren und die Sahne hinzugeben.
6. Ggf. nachschmecken und je nach Konsistenz die Suppe mit Stärke binden.

* Nur national verfügbare Artikel.