

# Möhrensuppe



## Zutaten für 4 Portion(en)

- 500 g Möhren
- 3 Zehe(n) Knoblauch
- 3 mittlere Kartoffeln
- 3 EL Arganöl (alternativ: Olivenöl)
- 1 EL Zucker
- 1 Stk. Vanilleschote (alternativ: Vanillinzucker)
- 2 Blatt Lorbeer
- 1 l Instant-Gemüsebrühe (alternativ: Geflügelbrühe)
- 1 mittlere Chilischote
- 1 Schuss Balsamicoessig, weiß

## Zubereitung von Möhrensuppe

Möhren putzen und in Scheiben schneiden, Kartoffeln würfeln, Knoblauch grob hacken, Chilli ganz klein hacken. Öl im Topf erhitzen, aber nicht zu heiß. Zucker leicht karamellisieren, Möhren, Knoblauch und Chilli anschwitzen. Vanillemark und Schote dazugeben, danach die Kartoffeln.

Mit weißem Balsamico ablöschen und mit Brühe aufgießen. 40 Minuten köcheln lassen, bei Bedarf etwas Brühe nachgießen. Mindestens die Hälfte des Gemüses, Lorbeer und Vanilleschote herausnehmen, danach pürieren.

## Anmerkung und Kochtipps für Möhrensuppe

Zum Servieren evtl. mit etwas Schlagsahne obenauf verfeinern

Von dem zurückgestellten Gemüse kann man wunderbar ein Möhrenstampf machen. Einfach Schmand und Butter zugeben und stampfen, keinesfalls mit dem Mixer verrühren.

Schmeckt wunderbar zu Frikadellen.

## einfache Zubereitung

**Zubereitungszeit 25 Minute(n)**

Quelle: [www.kochrezepte.de](http://www.kochrezepte.de)