



## MEIN GENUSS



### Cremesuppe mit Möhren und Ingwer



**It's a match!**

It's a match! Würze deine leckere Cremesuppe mit dem Curry Madras.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1** Für den ersten Schritt Möhren, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen. Möhren klein schneiden, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer fein würfeln.
- 2** Als Nächstes in einem großen Topf Butter erhitzen. Du schwitzt die Möhren und den Ingwer darin an. Dann gibst du den Zucker darüber und lässt das Ganze leicht karamellisieren. Anschließend löscht du alles mit der Brühe ab. Bei kleiner Hitze köchelt nun alles für die nächsten 20 Minuten.
- 3** Danach kommen Kokosmilch, Milch, Gewürze und das Curry Pulver Madras für das typisch indische Aroma hinzu. Nach deinem Geschmack noch mit Salz und Pfeffer verfeinern und noch einmal kurz aufkochen. Die fertige Suppe etwas abkühlen lassen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
- 4** Solange die Suppe noch kocht, bereits die Sahne schlagen. Die fertige Suppe gibst du in vorbereitete Suppenteller und servierst sie mit einer feinen Sahnehaube. Als Beilage reichst du Toastbrot oder Baguette.

### Zutaten

0.75 Zwiebel  
2 Zehen Knoblauch  
45 g Ingwer, frisch  
300 g Möhren  
Butter  
375 ml Gemüsebrühe  
75 ml Kokosmilch  
40 ml Milch  
1 TL Curry Pulver Madras  
1 TL Kurkuma  
1 TL Paprikapulver, rosenscharf  
Muskat, gerieben  
50 g Sahne  
Salz, Pfeffer, frisch gemahlen

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.07.2026.