



Möhren - Orangensüppchen mit Ingwer und Krebschwänzen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Das schicke Süppchen, mit der tollen Einlage, hier schnell und einfach beschrieben

Zutaten

- 1 l Fleisch oder Hühnerbrühe (selber gekocht oder als Convenience)
- 300 g geputzte Möhren in groben Stücken
- 1 - 2 Zwiebeln oder Schalotten in groben Scheiben
- 1 kleine Stange Frühlingslauch in Ringen
- 1 mittelgroße, geschälte Kartoffel in groben Stücken (Für die Bindung)
- Etwas Chili Pulver
- 1/4 l Orangensaft
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1/4 Becher Creme fraiche
- Abrieb einer 1/2 Orange
- Abrieb einer 1/2 Zitrone
- 1 Tl frisch geriebener Ingwer
- Etwas frischen Kerbel
- 4 - 5 ausgebrochene Krebschwänze, Krebsfleisch p.P.
- Etwas Butter
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Frühlingslauch, Zwiebeln und die Kartoffel in etwas Butter glasig anschwitzen, salzen, pfeffern, 1 Prise Zucker nach Geschmack dazu geben. Mit der Fleischbrühe und dem Weißwein aufgießen und

Schritt3

ca. 15 - 20 min. leise köcheln lassen.

Schritt4

Danach mit dem „Zauberstab“ alles fein pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen.

Schritt5

Mit dem Abrieb der Zitrusfrüchte, dem Ingwer und etwas Chili nachschmecken.

Schritt6

Erst jetzt den Orangensaft dazu geben. (Um die feine Säure zu erhalten)

Schritt7

Die Krebschwänze in etwas Weißwein kurz erhitzen, keinesfalls zu heiß werden lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Suppe in vorgewärmte Teller oder Tassen geben, die Krebschwänze verteilen und mit etwas Crème fraiche sowie frisch gezupften Kerbel vollenden.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** edel, leicht, schick, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/moehren-orangensueppchen-mit-ingwer-und-krebsschwaenzen/>