

# Süppchen von Zuckermöhren, mit Ingwer und gebratenen Garnelen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Das einfache, schnelle Frühjahrssüppchen mit frischen Möhren und frischem Kerbel

## Zutaten

- Für die Suppe:
  - 1 l Rindfleisch oder Hühnerbrühe
  - (Herkömmlich gekocht, geht aber auch mit einem guten Fertigprodukt)
  - 1 Bund junge Möhren in groben Stücken
  - 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
  - 1 mittelgroße, geschälte Kartoffel für die Bindung
  - 1 El frisch geriebene Ingwerknolle
  - 1 Becher Sahne
  - 1/2 Becher Crème fraiche
  - 40 g Butter
- Für die Einlage:
  - 5 große Garnelen - Prawns ohne Schale und Darm, küchenfertig
  - Etwas frischer Kerbel, gezupft
  - Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Möhren und die Kartoffel putzen, waschen, schälen und in groben Stücke / Scheiben schneiden. Die Schalotten würfeln, Kerbel zupfen, Ingwer reiben.

### **Schritt3**

Der Suppenansatz:

### **Schritt4**

Die Schalotten zunächst in Butter glasig anschwitzen, die Möhren, Kartoffeln und den Ingwer dazu geben.

### **Schritt5**

(Ich verwende keinerlei Mehl, denn die gesamte Einlage bleibt in der Suppe und wird fein püriert)

### **Schritt6**

Mit Salz, weißem Pfeffer, ev. etwas Zucker würzen und die

### **Schritt7**

Fleischbrühe aufgießen. Ca.15 min. leise köcheln lassen.

### **Schritt8**

Den Ansatz nunmehr mit dem Küchenmixer / Zauberstab pürieren.

### **Schritt9**

Die Sahne und Crème fraiche dazu geben, verkochen, nachschmecken; die Suppe sollte eine leicht sämige Konsistenz haben.

### **Schritt10**

Die Garnelen:

### **Schritt11**

Die Garnelen von der Schale befreien, die Rückenseite in ganzer Länge leicht einschneiden und mit einem kleinen Küchenmesser den Darm entfernen, ziehen.

### **Schritt12**

Besonders große Garnelen halbiere ich noch einmal waagrecht.

### **Schritt13**

Mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Cognac oder Weinbrand marinieren, würzen.

### **Schritt14**

1 min. auf jeder Seite bei mäßiger Hitze in Olivenöl braten bis die rosa Farbe hervor tritt.

### **Schritt15**

Die Pfanne zurückziehen und in der restlichen Hitze durchziehen lassen, rosa halten.

## **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt17**

In vorgewärmten tiefen Teller oder Tassen servieren und p. P. einen Teelöffel Creme fraiche darüber geben.

## **Schritt18**

Die gebratenen Garnelen „mittig “ placieren, einige gezupfte Kerbelblättchen dekorativ verteilen.

## **Schritt19**

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** edel, frisch, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sueppchen-von-zuckermoehren-mit-ingwer-und-gebratenen-garnelen/>