



Karotten-Kokos-Suppe mit Limetten

300 g Karotten
2 Stk. Schalotten
2 Stk. Knoblauch
1 Stk. Vanilleschote
250 ml Geflügelfond
100 ml Weißwein
250 ml Kokosmilch

2 EL Olivenöl
etwas Ingwer, Salz, Pfeffer,
Thymian, Rosmarin, Chili
40 g Butter kalt
2 EL Obers geschlagen
1 Stk. Limette

Die Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. 10 g Butter in einer Kasserolle erhitzen und die Schalotten, den Knoblauch und die Karottenscheiben anschwitzen. Fein geriebenen Ingwer begeben und mitrösten. Thymian- und Rosmarinzwig, Vanillemark und Vanilleschote ebenfalls zugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen. Bei mittlerer Hitze die Karotten weichkochen lassen. Kokosmilch begeben. Anschließend die Vanilleschote, Thymian- und Rosmarinzwige entfernen und die Karotten mit der Flüssigkeit fein pürieren. Die Suppe durch ein Sieb seihen, mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken. Kurz vor dem Servieren 30 g kalte Butter begeben und mit einem Stabmixer schaumig aufmixen. Die Schale der Limetten abreiben und mit dem geschlagenen Obers vermengen. Die Suppe anrichten und mit Limettenobers garnieren.

Pannoneum, Wirtschafts- und Tourismusschulen Neusiedl am See:
A-7100 Neusiedl am See, Bundesschulstraße 4, Tel: (+43)02167 / 82 57-40,
Fax: 02167 / 82 57-27, rezeption@pannoneum.at, www.pannoneum.at

teilen spendet zukunft
aktion familienfasttag

Katholische
Frauenbewegung