

Orientalische Möhren-Joghurt-Suppe

Für 4 Personen

500 g Möhren	1 Zwiebel	2 EL Butterschmalz
1 Prise Safran	Salz, Zucker	1 Orange
1 l Gemüsebrühe	4 Bundmöhren mit Grün	4 Holzspieße
150 g griech. Joghurt	1 EL Butter	

Die Möhren schälen und bis auf eine in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, Möhren zugeben und mit einer Prise Safran, Salz und Zucker würzen. Orange waschen, etwas Schale abreiben und auspressen. Möhren mit Orangensaft ablöschen, Gemüsebrühe angießen und die Möhren weich dünsten. Joghurt mit Salz, Orangenschale und wenig Safran abschmecken. Zurückbehaltene Möhre in kleine Würfel schneiden und in etwas Butterschmalz weich dünsten. Bundmöhren mit Grün schälen, das Möhrengrün etwas zurechtschneiden und die Möhren im restlichen Butterschmalz weich dünsten, in mehrere Stücke schneiden und jeweils eine Möhre auf einen Spieß stecken, es dabei so aussehen lassen als wäre die Möhre noch ganz. Die weich gekochten Möhren in der Brühe pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Suppe nicht mehr kochen lassen, den Joghurt unterrühren, mit Butter montieren und abschmecken. Die Suppe mit den Möhrenwürfeln und den Spießen anrichten.

Jacqueline Amirfallah 07. November 2012