

Möhren-Biersuppe mit Thymian-Sahne

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg Möhren
- 750 ml Gemüfefond
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Currypulver
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Zucker
- 1 EL Ahornsirup
- Chilipulver
- 4 Orangen
- 250 ml Landbier
- 350 ml Sahne
- 0,5 EL Thymianpulver
- 1 Bund frischer Thymian
- 1 Bierkrusten-Brot

Möhren schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Gemüfefond mit Wasser aufgießen und die geschnittenen Möhren hinzugeben. Mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Curry, Zucker, Ahornsirup und Chilipulver abschmecken. Etwa 20 Minuten kochen, bis die Möhren weich sind. Anschließend pürieren.

Orangen auspressen. Den Orangensaft, Bier und zwei Drittel der Sahne dazugeben. Die Suppe mit Thymianpulver und Thymianblättchen abschmecken und 5 Minuten köcheln lassen.

Restliche Schlagsahne steif schlagen, nach Belieben frisch geschnittenen Thymian unter die Sahne heben und zum Servieren auf die Suppe geben. Zu der Suppe Bierbrot reichen.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 03.07.2022

Koch/Köchin: Torsten Schumacher

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen