

Karottensuppe nach Moro

Zutaten:

- 500 g Karotten
- 1 l Wasser
- 3 g Salz

Die Karotten schälen, mit 1 l Wasser in einen Topf geben und 1 Stunde lang weich kochen. Anschließend durch ein Sieb drücken oder pürieren. Mit kochendem Wasser wieder auf 1 l auffüllen und salzen.

Wer Durchfall hat, sollte die Suppe gleich zu Beginn der Beschwerden mehrmals täglich essen, um die Durchfallbakterien schnell wieder loszuwerden.

Hintergrund:

Mit dieser Karottensuppe gelang es Prof. Ernst Moro im Jahre 1908, die Sterbe- und Komplikationsrate von Kindern mit Durchfallerkrankungen drastisch zu senken. Der Ordinarius der Heidelberger Kinderklinik verwendete das einfache Rezept nach alten Hausmitteln und rettete damit viele Kinder in seiner Klinik.

Sendung/Quelle: Visite

Letzter Sendetermin: 04.06.2019

Koch/Köchin:

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