WELTBESTE KÜRBISSUPPE MIT MÖHREN UND FRISCHEM INGWER

TM6
TM5
TM31

Gesamt: 40min
Zubereitung: 40min

3 Portion/en

mittel

Zutaten

Weltbeste Kürbissuppe mit Möhren und frischem Ingwer

1/2 Zwiebel halbiert
1 Knoblauchzehe
5 g Ingwer, frisch
1/2 rote Chilischote (ersatzweise Cayennepfeffer)
150 g Möhren in Stücken
15 g Butter
400 g Hokkaido Kürbis in kleinen Stücken
Salz, Pfeffer, Muskat
100 g Orangensaft
250 g Gemüsebrühe oder Fleischbrühe (je nach eigenem Geschmack))
100 g Sahne

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chilischote und Möhren in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

Butter zugeben und **3 Min./Varoma/Stufe 2** anschwitzen.

Den Kürbis zugeben und **5 Min./Varoma / "Linkslauf" /Stufe 1** mitschwitzen.

Gewürze zugeben und mit Orangensaft und der Brühe auffüllen und ca. **15 Min./100°C/ "Linkslauf" /Stufe 2** weich kochen.

Anschließend alles pürieren - etwa **20 Sek./Stufe 6-8 schrittweise ansteigend**.

Dann Sahne zugeben und etwa **10 Sek./Stufe 8 schrittweise ansteigend** unterrühren.

Achtung:
Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten**: Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: Okidoki76 **Quelle:** http://www.rezeptwelt.de