

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 17.10.2023

Karottencremesuppe mit Backerbsen

Für 4 Personen

Zutaten für die Backerbsen

80 g Mehl
1 Ei, Größe M
100 ml Milch, ca.
etwas Salz
etwas Muskat
300 ml Pflanzenöl,
zum Ausbacken, ca.

Für die Suppe

500 g Karotten
1 Kartoffel, mehligkochend
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer, klein, ca. 2 cm
2 EL Olivenöl
1 TL Zucker
500 ml Gemüsebrühe, ca.
etwas Salz
etwas Pfeffer
200 g Sahne
1 Stiel Liebstöckel
0,5 Biozitron, Saft und
evtl. etwas abgeriebene Schale davon



Zubereitung:

1. **Für die Backerbsen** Mehl, Ei, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem glatten Teig verrühren.
2. Fett in einem Topf oder Fritteuse auf ca. 160 Grad erhitzen.
3. Den Teig nach und nach durch eine Schöpfkelle mit Löchern ins heiße Fett gleiten lassen. Unter sanftem Rühren ca. 1 Minute goldgelb und knusprig ausbacken.
4. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. **Für die Suppe** Karotten und Kartoffel schälen, abbrausen und in Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und ebenfalls fein würfeln.
6. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Karotten, Kartoffel und Ingwer zugeben und ebenfalls ca. 2-3 Minuten andünsten.
7. Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Brühe ablöschen und alles ca. 10-15 Minuten weichkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Sahne zugeben, kurz aufkochen lassen und alles fein pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren (nach Belieben).
9. Liebstöckel fein schneiden. Die Karottensuppe mit Zitronensaft (und evtl. etwas Schale) und Salz abschmecken.
10. Kurz vor dem Servieren Liebstöckel untermischen. Die Suppe mit den Backerbsen anrichten und servieren.