

## Karotten-Ingwer-Suppe mit karamellisiertem Maronen-Topping



### ZUTATEN

2 EL Öl	E
2 Schalotten oder kleine Zwiebeln	M/E
1 TL frisch geriebener Ingwer	M
schwarzer Pfeffer	M
½ TL Curry	M
800 ml Gemüsebrühe	W
2 EL Sojasauce	W
1 EL Zitronensaft	H
1 Prise Kurkuma	F
400 g Karotten	E
200 g mehlig kochende Kartoffeln	E
200 ml Sahne	E

### Deko-Varianten:

Frühlingszwiebelringe oder Kresse oder wer mutig ist = frischer Koriander

### Maronen-Topping:

1 TL Butter	E
1 EL Vollrohrzucker	E
200 g vakuumierte, vorgegarte Maronen	E

**HINWEIS:** Die Suppe kann wunderbar auch vorgekocht werden und dann an den Festtagen nur nochmals aufwärmen.

### VORBEREITUNG

Zwiebeln schälen, fein hacken. Karotten und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in kleine Ringe schneiden.

### ZUBEREITUNG

1. Einen Topf erwärmen und das Öl zugeben. Zwiebelwürfel glasig anbraten. Ingwer, Pfeffer und Curry zugeben. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, Soja-Sauce, Zitronensaft und Kurkuma unterrühren.

2. Die Karotten und Kartoffel-Würfel zugeben und köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Die Sahne zufügen, pürieren und abschmecken.

3. Maronen grob hacken und mit 1 TL Butter und dem Zucker in einer Pfanne schmelzen. Maronen darin unter Wenden ca. 2 Minuten karamellisieren. Auf einen flachen Teller geben und dann als Topping zur Suppe verwenden. Evtl. mit frisch gehacktem Koriander, Kresse oder Frühlingszwiebel-Ringen garnieren und servieren.

### Quellen-Angabe:

© Kochschule Isabel Ockert  
[www.isabel-ockert.de](http://www.isabel-ockert.de)