

Möhrensuppe mit Lauch & Croutons



Zutaten:

1 Kilogramm	<i>Möhren</i>
¼ kleiner	<i>Knollensellerie</i>
1 Stange	<i>Lauch</i>
1 große	<i>Zwiebel</i>
1	<i>Knoblauchzehe</i>
2 Scheiben	<i>Weißbrot</i>
1 Becher	<i>Crème fraîche</i>
	<i>Orangensaft</i>
	<i>Gemüsebrühe</i>
	<i>Salz und Pfeffer</i>
	<i>Muskat</i>
	<i>Koriander</i>



Zubereitung:

1. zuerst die Möhren, den Sellerie und die Zwiebel schälen.
2. beim Porree das obere und das untere Ende abschneiden und unter kaltem Wasser abwaschen.
3. danach alles klein schneiden (außer dem Knoblauch und dem grünen vom Lauch).
4. nun in einem großen Topf etwas Butter und Olivenöl erhitzen.
5. dann das klein geschnittene Gemüse hineingeben und ein wenig anschmoren.
6. nach ca. 3-4 Minuten Wasser und die Gemüsebrühe hinzugeben.
7. das Ganze nun für 20-30 Minuten köcheln lassen.
8. wenn die Möhren weich sind, nimmt man das Ganze vom Herd und lässt es abkühlen.
9. die Hälfte der Suppe wird nun mit einem Pürierstab püriert.
10. evtl. muss noch etwas Flüssigkeit zugegeben werden.
11. die pürierte Suppe kommt wieder zu dem anderen Teil.
12. das Ganze wird nun mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Koriander und Orangensaft abgeschmeckt.
13. **nun zur Garnitur:** das Weißbrot in kleine Würfel schneiden.
14. die Würfel in Olivenöl, in das man eine Knoblauchzehe mit Schale gibt, knusprig braten.
15. in einer zweiten Pfanne etwas Butter erhitzen.
16. nun nimmt man den Lauch und schneidet ihn in hauchdünne Streifen, die man dann in der Pfanne schmort.
17. zum Anrichten die Suppe in Teller füllen.
18. man nimmt ein wenig von dem Lauch und packt ihn in die Mitte des Tellers.
19. ringsherum ein paar Croutons.
20. zum Schluss nimmt man Creme fraîche auf einen Teelöffel und träufelt sie um die beiden anderen Zutaten
21. **viel Spaß beim Nachkochen**