

„The Ultimate Chopper“

Hier das Rezept zur
Karotten-Ingwer-Orangen-Cremesuppe aus dem Kurzfilm:

1 kg Karotten – gewürfelt
2 mittelgroße Zwiebeln – gehackt
2 Knoblauchzehen – gehackt
2 große Stangensellerie – gewürfelt
250 g rote Paprikaschoten
½ l Gemüsebrühe
250 ml Orangensaft – frisch gepresst
1 TL Ingwer
200 ml Sahne
Sauerrahm, Mehl, Zucker, Salz
Schwarzer Pfeffer – aus der Mühle
Paprikapulver
Petersilie – gehackt

... viel Spaß beim nachkochen!

Die Karotten-Ingwer-Orangen-Cremesuppe gibt's auch im Brauhaus Ploss und in
Vino's Bratwurstbude vor dem Kino!