

## „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!