

Moro'sche Karottensuppe



500g Möhren
1,5 Liter Wasser
3 g Salz



Möhren gründlich waschen, geschält werden müssen sie nicht. Beide Enden entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die Möhrenstücke in 1,5 Liter Wasser für ca. 180 Minuten

bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Nach dem Kochen wird das verbliebene Kochwasser abgegossen und aufgefangen. Die weichen Karotten werden nun sehr fein püriert, bis eine homogene Masse entsteht. Anschließend füllt man das Püree mit dem aufgefangenen Kochwasser oder etwas frischem kochendem Wasser wieder so weit auf, dass die Konsistenz einer sämigen Suppe entspricht. Zum Abschluss gibt man 3 g Salz auf einen Liter Suppe.

