# KAROTTEN-INGWER-SUPPE (THERMOMIX)_SOUPE DE CAROTTES AU GINGEMBRE (THERMOMIX)

**QimiQ AVANTAGES**

- Voller Geschmack bei weniger Fett

  _
  Plein de saveur avec moins de graisse
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht

  _
  Stable à l'alcool et ne coagule donc pas

  .
- Problemloses Wiedererwärmen möglich

  _
  Possibilité de réchauffer sans problème

  .

**Tipps**

Mit Koriander verfeinern.

_
Affiner avec de la coriandre.

**INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS**

| | |
|---|---|
| **250 g** | |
| **200 g** | Karotten, geschält, in groben Stücken_Carottes, épluchées, en gros morceaux |
| **120 g** | Zwiebeln, halbiert |
| **10 g** | frischer Ingwer, geschält, in Stücken, je nach Geschmack |
| **2** | Gousse(s) d'ail |
| **5 g** | frische rote Chilischote, ohne Kerne, optionnel |
| **30 g** | Huile de colza |
| **80 g** | Vin blanc |
| **500 g** | Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe_Eau et pâte d'épices* ou bouillon de légumes |
| | Sel et poivre |
| **2 TL** | Curry en poudre |
| **1 Msp.** | Kurkuma, gemahlen |

**PRÉPARATION**

1. Karotten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frische rote Chilischote in den Mixtopf geben,5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

   _
   Ajouter les carottes, les oignons, le gingembre, l'ail et le piment rouge frais dans le bol du mixeurpour les hacher 5 secondes/vitesse 5 et les faire glisser vers le bas avec la spatule.
2. Rapsöl dazugeben und 5 Min./120 °C/Stufe 1 andünsten.

   _
   Ajouter l'huile de colza et faire revenir 5 min/120 °C/niveau
   1.
3. Weißwein, Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe dazugeben und 20 Min./100 °C/Stufe 1 kochen.

   _
   Ajouter le vin blanc, l'eau et la pâte d'épices ou le bouillon de légumes et cuire 20 min/100 °C/niveau

1.

4. QimiQ Sahne-Basis, Salz, Pfeffer, Currypulver und Kurkuma zur Suppe geben und 1:30 Min./Stufe 10 pürieren.

   _
   Ajouter la crème de base QimiQ, le sel, le poivre, la poudre de curry et le curcuma à la soupe et réduire en purée pendant 1 minute 30 / vitesse 10.