



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 mixeur pour 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.