

Vorspeisen

Orangen-Sahne-Suppe

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 - 2 Orangen
- 150 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

- Orangen waschen, von der Hälfte der Orangen Schale raspeln bzw. Zesten abziehen und klein hacken. Anschließend die Orangen auspressen.
- Orangensaft und -zesten auf die Hälfte einreduzieren lassen, Sahne zugießen und kurz aufkochen lassen.
- Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Sonstiges:

Eventuell kann die Suppe noch mit etwas Zitronensaft und GrandMarnier verfeinert werden. Den Likör direkt am Anfang zum Orangensaft angießen.

Eindeutige ID: #1146

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 24-08-2025 11:04