



## **Möhren-Kokos-Suppe** *(im Kuhn Rikon Durotherm 5l Schnellkochtopf)*

### **ZUTATEN:** (4 Personen)

300g Möhren	100 ml Noilly Prat (Wermut)
2 Schalottenzwiebeln	200ml Sahne
20g Ingwer	150ml Kokosmilch
1 EL Curry	1 EL Butterschmalz
2 TL Rohrzucker	20g Kokosraspeln
500ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer

### **KOCHGESCHIRR:**

5 Liter Kuhn Rikon Durotherm  
Schnellkochtopf  
Mixpress 3500 plus Küchenmaschine  
Küchensieb  
Ingwerreibe

### **ZUBEREITUNG:**

1. Möhren abwachen, mit dem Sparschäler schälen und in grobe Stücke schneiden
2. Schalottenzwiebeln schälen und würfeln.
3. Ingwer schälen und fein reiben.
4. Nun Butterschmalz in den Durotherm Schnellkochtopf geben und Möhren, Ingwer, Zwiebeln hineingeben, mit Rohrzucker und Curry bestreuen und kurz anrösten.
5. Jetzt mit Noilly Prat ablöschen und warten bis die Flüssigkeit verkocht ist.
6. Nun mit Gemüsebrühe aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Den Topf mit dem Druckdeckel verschließen und bei höchster Herstufe erhitzen.
8. Vom 2. roten Ring an 10 Minuten auf dem Herd kochen lassen.
9. Nach den 10 Minuten den Topf in den Servierring stellen und abdampfen.
10. Die Möhrensuppe in der Küchenmaschine fein pürieren, Sahne unter rühren hinzugeben. Bei Bedarf die Suppe durch ein Sieb passieren.
11. Noch einmal kurz auf köcheln lassen (Vorsicht, kann anbrennen), mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitrone abschmecken.
12. Nun die Suppe auf Tellern anrichten und die Kokosmilch mit einem elektrischen Milchaufschäumer aufschäumen und den Kokoschaum löffelweise auf die Suppe geben.
13. Mit Kokosraspeln garniert servieren.

**KOCHZEIT:** 10 Minuten – nach dem 2. Roten Ring