

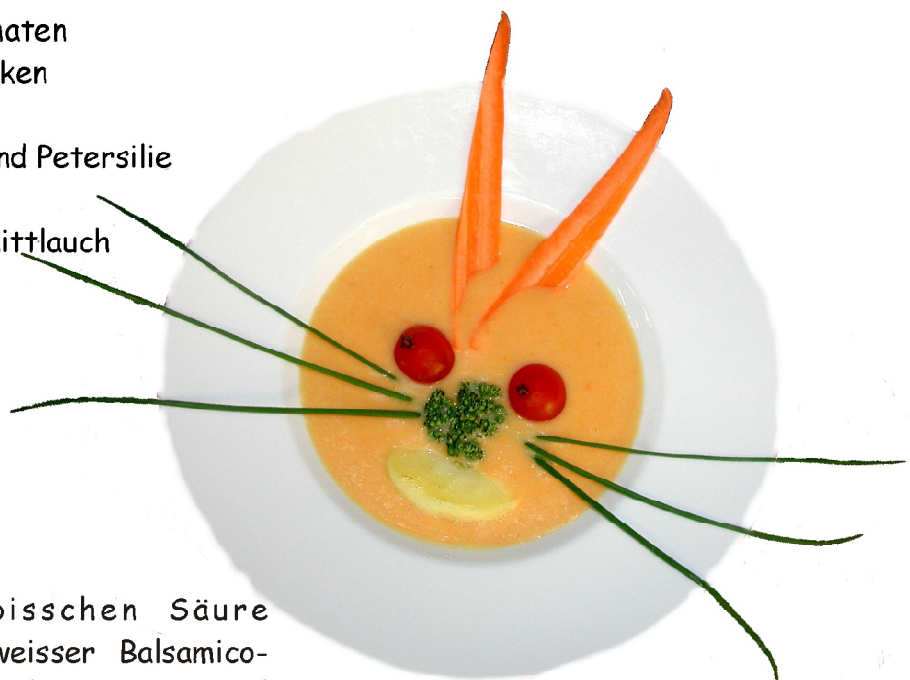
# Hasenfestsuppe

Für 4 Personen brauchst Du

20 g	Butter
40 g	Zwiebeln
40 g	Lauch
20 g	Sellerie
400 g	Karotten
20 g	Mehl
1 l	Wasser
25 g	Bouillonpulver
5 g	Ingwer fein geraffelt
	Eine Prise Curry
40 g	Milch
80 g	Rahm
	Salz, Pfeffer
5 g	Zitronensaft oder weisser Balsamico-Essig

Für die Dekoration:















1 halber	Apfel
4 Stück	Cherrytomaten
4 Stück	Gewürznelken
1	Karotte
1	kleiner Bund Petersilie
1	kleiner Bund Schnittlauch



**Tipp:**

Gib immer ein bisschen Säure (Zitronensaft oder weisser Balsamico-Essig) bei. Das rundet die Suppe ab und macht den Geschmack intensiver.

## Und so gehst Du vor:

-  Alle Zutaten zuerst abwiegen und vorbereiten.
-  Das Gemüse musst Du waschen und schälen.
-  Nimm eine Karotte und schneide 4 lange dünne Scheiben daraus. Stelle diese Scheiben bei Seite für die Dekoration.
-  Schneide dann das restliche Gemüse in dünne Scheiben.
-  Eine Pfanne auf mittlerem Feuer erhitzen.
-  Die Butter und das geschnittene Gemüse in die Pfanne geben. Dünsten bis das Gemüse "glasig" wird.
-  Du musst nun das Mehl begeben und rühren. Es entsteht ein kleiner Teig.
-  Du giesst das Wasser sowie die Milch in den Topf. Gib das Bouillonpulver und den geraffelten Ingwer bei. Gut rühren. Lass die Suppe während ca. 20 Min leicht köcheln. Immer zwischendurch rühren.
-  Während dieser Zeit kannst Du die Dekoration der Suppe vorbereiten. Die Cherrytomaten werden in zwei Teile geschnitten. Stecke in jede Hälfte eine Gewürznelke (für die Augen). Den Apfel kannst Du schälen, halbieren, den Kern ausschneiden und anschliessend in 4 Schnitze schneiden. Lege die Apfelschnitze (für den Mund) in Zitronenwasser ein, damit sie nicht braun werden. Die 4 Karottenscheiben die Du zur Seite gelegt hast, werden nun in der Diagonale (schräg auf der Länge) geschnitten (für die Ohren).
-  Es ist nun Zeit, die Suppe zu vollenden! Die musst Du jetzt mit dem Stabmixer fein pürieren (**Pass bitte auf dass Du dich nicht vollspritzt mit dem Gerät, die Suppe ist noch kochend heiss und Du kannst Dich verbrennen**).
-  Gib den Rahm und den Zitronensaft bei. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und wenig Currypulver abschmecken (würzen) und probieren! Hmmm!!!
-  Schwenke die Apfelschnitze schnell in heisser Butter.
-  Du kannst jetzt Deine Suppe anrichten und dekorieren.
-  GUTEN APPETIT...