

INGWERSUPPE

ergibt ca. 1 Liter

- 1 Dose Kokosmilch (ca. 400 ml)
- 7 dl Wasser
- 5 cm frischer Ingwer, in Scheiben
- 1 unbehandelte Orange, abgeriebene Schale und 1 Scheibe
- 1 Esslöffel Maizena mit
- 2 Esslöffel Wasser angerührt
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Orangen, filetiert, in Würfeli
- 1 Orange, dünn abgeschälte Schale, in feinen Streifen, blanchiert, für die Garnitur

Alle Zutaten bis und mit Orangenscheibe aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln, absieben, in die Pfanne zurückgiessen. Maizena aufrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, aufkochen, ca. 3 Min. kochen, salzen. Orangenwürfeli darunter mischen, Orangestreifen separat dazu servieren.

Dazu passen: Orangenblätter oder Safranschnecken.

Vorbereiten/Tiefkühlen

Ohne Orangenwürfeli 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.

Tiefkühlen: nicht geeignet.

