

### Moro'sche Möhrensuppe

500 g Karotten schälen und in einen Topf geben. Die Karotten sollten mit 1 Liter Wasser bedeckt sein, zudem gibt man 3 g Salz hinzu. Dies mindestens 1 Std. kochen, bzw. so lange, bis die Möhren weich sind. Anschließend mit dem Kochwasser pürieren.

Um den Geschmack zu verbessern kann Suppenfleisch oder Huhn (inkl. Knochen) mitgekocht werden. Das Fleisch und die Knochen müssen vor dem Pürieren entfernt werden und sollten nicht verfüttert werden.

*Wichtig:* Knochen sollten grundsätzlich **niemals** gekocht verfüttert werden!

