SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Paprikasuppe | Croûtons

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

100 g Butter

500 g Paprika rot, gewaschen, geputzt, in grobe Stücke geschnitten (etwa 3 Stück)

100 g Schalotten, geschält, in Stücke geschnitten

2 Zehe(n) Knoblauchzehen, angedrückt

10 g Paprikapulver edelsüß

Paprikapulver geräuchert (optional)

70 g Tomatenmark

300 ml Weißwein

700 ml Gemüsebrühe

400 ml Sahne

Zubereitung Paprikasuppe

1. In einem Topf die Butter haselnussbraun werden lassen und die Paprika hinzugeben. Bei hoher Temperatur kurz anrösten, gerne Farbe nehmen lassen, dann auf mittlere

Temperatur zurückschalten und die Schalotten und den Knoblauch zugeben.

2. Danach das Paprikapulver und das Tomatenmark unterrühren, eine Minute mitschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen.

3. 10-15 Minuten durchkochen und mit der Brühe auffüllen. Noch einmal 10-15 Minuten kochen lassen. Jetzt die Sahne zugeben und noch einmal 5-10 Minuten köcheln.

4. Dann die Suppe sorgfältig mixen und durch ein feines Haarsieb passieren.

5. Noch einmal aufkochen und die Konsistenz kontrollieren, gegebenenfalls etwas einkochen oder mit Wasser oder Brühe verdünnen und mit Salz abschmecken.