

Paprikasuppe

Rezept für 4 Personen

Zubereitung:

2 Paprika gelb
3 Stängel Zitronengras
1 Schalotte fein gehackt
1 Chilischote klein und scharf
2 EL Butter
1 TL Ingwer geraffelt
5 dl Hühnerbouillon
0,5 dl Vermouth Noilly Prat
2 dl Weisswein
½-1 dl Schlagrahm
Chilifäden oder Pinienkernen



Zubereitung:

Zitronengras-Blätter bis auf einen Restdurchmesser von ca. 6 mm entfernen. Rest in 1 mm dicke Scheiben schneiden. Schalotte fein schneiden. Paprika entkernen und in kleine Stücke schneiden. Butter in Pfanne erhitzen, Eiweisschaum entfernen und Schalotte anschwitzen. Ingwer, Chilischote, Zitronengras und Paprika zugeben und ebenfalls anschwitzen. Weisswein und Noilly Prat aufgiessen, etwas kochen lassen und anschliessend Geflügelfond begeben. Alles kochen lassen bis Paprika weich ist. Masse pürieren eventuell durch Sieb passieren. Nicht pürierte Stücke entfernen. Suppe nochmals kurz aufkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen und den flüssigen Schlagrahm mit dem Schwingbesen unterziehen.

Suppe sofort in vorgewärmten Teller heiß servieren

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Empfehlung: Vor dem Servieren mit Chilifäden oder gerösteten Pinienkernen verziern.

Achtung: Chilifäden sind kein Ersatz für Chilipulver. Sie haben praktisch keinen Würzeffekt.

Verträglichkeit: Für Personen welche an einer Paprikaunverträglich leiden können die Paprikas geschält werden. Die Suppe ist dann geschmacklich nicht mehr ganz gleich. Es kann mit etwas Paprika oder unter Verwendung von einer ½ oder ganze Chilischote und nachgewürzt werden.