

Randen / Chili - Suppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2 Chilis
2 Knoblauch
2 Zwiebeln
350 g Randen gekocht
500 ml Hühnerbrühe
Salz & Pfeffer
Zitronensaft
Wenig Zucker
Peterlibatt



Zubereitung:

Chilis entkernen und fein hacken, Knoblauch und Zwiebeln klein hacken und zusammen in Öl andünsten

Die Randen klein schneiden und zugeben, anschliessend die Hühnerbrühe zugeben und 10 Minuten köcheln lassen.

Anschliessend die Suppe pürieren und mit den Zutaten abschmecken.

Garnieren

Anrichten:

In Kaffeetasse servieren