

Randensuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

7 dl	Gemüsebouillon
2	Randen, gekocht, geschält, in Stücke geschnitten
2	Schalotten, fein gehackt
1 EL	Tomatenpüree
2 EL	Rotweinessig
	Salz
	Pfeffer
	Tabasco
100 g	Crème fraîche



Zubereitung:

Gemüsebouillon aufkochen, Randen und Schalotten begeben, ca. 10 Minuten zugedeckt kochen.

Tomatenpüree und Essig begeben, würzen. Die Suppe pürieren.

In vorgewärmten Suppentellern anrichten. Mit 1 Esslöffel Crème fraîche garnieren.

Tipps:

Es können auch rohe Randen verwendet werden. Dann die Suppe ca. 30 Minuten zugedeckt kochen.