



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 192

Rote-Paprika-Suppe



30 Minuten



20 Minuten



50 Minuten

Zutaten für 2 Personen

4 große rote Paprikaschoten
3 EL Butter
1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
1 große Kartoffel, geschält und
gewürfelt
3 kleine Knoblauchzehen,
gehackt

1 Liter Hühner -
oder Gemüsebrühe
60 ml Sahne oder Milch



Cayennepfeffer



Meersalz



schwarzer Pfeffer

Rezept

Die Paprika unter dem Backofengrill oder über einer offenen Flamme rösten, bis sie ringsum schwarz geworden sind (klappt auch auf dem Grill!). Die verkohlten Paprika in einen Plastikbeutel geben, gut verschließen und etwa 10 Minuten ausdampfen lassen, danach lässt sich ganz einfach die Haut abziehen. Die gehäutete Paprika grob hacken. Einen Teil für die Dekoration zur Seite stellen.

Die Butter in einem großen Topf bei mittlerer bis hoher Temperatur zerlassen. Die Zwiebelwürfel hineingeben und 2-3 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten. Die Kartoffelwürfel zugeben und 1-2 Minuten mitgaren, dann den Knoblauch und die geröstete Paprika ebenfalls in den Topf geben und 2 Minuten mitdünsten. Die Brühe angießen, gut umrühren und zum Köcheln bringen. Bei mittlerer Temperatur garen, bis die Kartoffeln weich sind.

Die Suppe in einer Küchenmaschine oder im Standmixer pürieren. In einen sauberen Topf geben und bei niedriger Temperatur erwärmen. Die Sahne oder Milch unterziehen und probieren. Nach Geschmack mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe auf Schälchen verteilen, mit Paprika garnieren und heiß servieren.

Guten Appetit!