

## Paprikasuppe | Croûtons

Dauer: 20 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Vegetarisch

### Rezept für 4 Personen:

#### Equipment:

1 Topf  
1 Haarsieb

#### 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 Knoblauchzehen, angedrückt  
10 g Paprikapulver edelsüß  
optional 5 g Paprikapulver geräuchert  
70 g Tomatenmark  
300 ml Weißwein  
700 ml kräftige Brühe  
400 ml Sahne

## Zubereitung

### 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 Tomatenmarkiterrühren, 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.

