

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.

