

REZEPT FÜR KARAMELLISIERTE PAPRIKA-CHILI-SUPPE



KARAMELLISIERTE PAPRIKA-CHILI-SUPPE

Schwierigkeitsgrad: normal

45 Min.

Zutaten

- 2 rote Paprikaschoten
- 2 Fleischtomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL SweetFamily Unser Feinster
- 40 g Butter
- 300 ml Apfelsaft
- 400 ml Brühe
- eine Prise Salz
- etwas Currypulver
- etwas Chilipulver
- 150 g Schmand



2942

ZUBEREITUNG

Paprikaschoten halbieren, putzen, mit den Tomaten waschen und bei den Tomaten den Stielansatz entfernen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Paprikaschoten, Tomaten und Zwiebeln in Würfel schneiden und Knoblauch zerdrücken. Feinster Zucker und Butter in einen Topf geben, aufschäumen und leicht karamellisieren lassen.

Paprikaschoten, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, anbräunen, Apfelsaft und Brühe angießen, aufkochen und ca. 15-20 Minuten garen. Suppe pürieren, mit den Gewürzen pikant abschmecken und mit Schmand als Topping servieren. Dazu schmecken knusprige Toastecken.