

Tomaten-Cremesuppe mit Gin-Sahne

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------------|---------------------|------------------|
| 1 Schalotte | 1 rote Chilischote | 2 EL Tomatenmark |
| 250 ml passierte Tomaten | 250 ml Geflügelfond | 200 ml Sahne |
| 20 ml Gin | 20 g Butter | Mehl, Zucker |
| Salz, Pfeffer | | |

Die Schalotte abziehen und würfeln. Die Schalotte in der Butter kurz anbraten. Das Mehl mit anschwitzen und das Tomatenmark sowie den Geflügelfond dazugeben. Die Chilischote von den Enden und den Kernen befreien und klein schneiden. Die Chili und die passierten Tomaten mit in den Topf geben. Einen Schuss Sahne und eine Prise Zucker dazugeben. Die restliche Sahne schlagen und mit Salz und dem Gin abschmecken. Die Tomatencremesuppe auf einem Teller anrichten. Mit der Gin-Sahne garnieren und servieren.

Gudrun Holz am 23. August 2013