REZEPT FÜR KARAMELLISIERTE PAPRIKA-CHILI-SUPPE | SWEETFAMILY

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

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.