



Paprika - Ingwer - Zitronengras - Suppe à la Friedemann

10

Ingredienzen

3 Rote Paprika
3 Gelbe Paprika
3 Stangen Zitronengras
1 Knolle Ingwer
2 Schalotten
50 gr. Zucker
350 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein
Saft einer ausgepressten Orange
Salz
Pfeffer
Piment d'Espelette

Den Zucker in einem großen Topf karamellisieren, das in Ringe geschnittene Zitronengras, Schalotten und den geschnittenen Ingwer (muss nicht geschält werden) dazu geben. Der Ingwer und die Schalotten geben im heißen Topf Flüssigkeit ab, sobald diese verkocht ist, die geschnittene Paprika dazugeben, weiter kochen und umrühren, es soll möglichst viel Wasser entweichen, der Geschmack bleibt ja im Topf.

Dann mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen und kochen.

Die Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Saft der Orange dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den scharfen Pfiff das Piment d'Espelette (sehr sparsam, eine

Messerspitze reicht völlig) verwenden.

Wer mag, streut noch ein wenig gehackten frischen Koriander darüber.

