

Rahmsuppe vom gelben Paprika

mit Ingwer und Zitronengras

(Für 4–6 Portionen)

8 Stangen Zitronengras

(äußere Schale entfernen)

3 Schalotten, fein geschnitten

ein Stück frische Ingwerwurzel,

ca. 5 cm, fein geschnitten

1 kleine Chilischote (ohne Samen)

4 gelbe Paprikaschoten,

fein geschnitten

100 g Butter

$\frac{1}{8}$ l trockener Weißwein

$\frac{1}{16}$ l Noilly Prat

1 l Rindsuppe oder Geflügelfond

(Rezepte Seite 71/77)

ca. 500 ml Obers (süße Sahne)

etwas Stärkemehl (nach Belieben)

Zitronengras fein schneiden. Schalotten in Butter glasig anschwitzen, Zitronengras, Ingwer, Chili und Paprika zugeben. Mit Weißwein und Noilly Prat aufgießen, etwas einduzieren lassen. Die Rindsuppe zugeben und abermals etwas einkochen lassen.

Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, mit Butterwürfeln montieren und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Obers mit dem Schneebesen unterrühren. Je nach Konsistenz kann man die Suppe auch mit etwas Stärkemehl binden.