



GELBE PEPERONI SUPPE

für 4 Personen

2		Zwiebeln (ca. 130 g)
1		Knoblauchzehe
25	g	Butter
15	g	Öl
14	g	Salz
5	g	Zucker
660	g	gelbe Peperoni
10	g	Mehl
1	l	Gemüse-Bouillon
80	g	Rahm

Vorbereitung: Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken, Peperoni entkernen und würfeln.

Butter und Öl erhitzen, Zwiebeln mit Salz und Zucker 30 Min. bei mittlerer Hitze anschwitzen.

Peperoni und Knoblauch zugeben, 3–4 Min. mitdünsten.

Mehl einrühren, mit Brühe ablöschen, 20 Min. köcheln lassen.

Rahm beugeben, pürieren und abschmecken.

PEPERONI GEL

230	g	Peperoni rot
100	g	Rote Zwiebel
20	ml	Öl
40	ml	Butter
5	g	Salz
5	g	Zucker
2		zweige Thymian
6	g	geräucherter Paprika, mild

Vorbereitung:

Peperoni und Zwiebel grob schneiden.

In einem Topf das Öl und die Butter erhitzen. Die vorbereiteten Peperoni und Zwiebel zusammen mit Salz, Zucker und den Thymianzweigen hinzufügen. Alles bei niedriger Hitze ca. 1 Stunde andünsten, gelegentlich umrühren. Das geräucherte Paprikapulver hinzugeben und kurz mitrühren. Thymianzweige entfernen. Die Masse fein mixen, bis eine glatte Konsistenz entsteht. Nach Bedarf durch ein Sieb passieren.

Serviervorschlag:

Den Peperoni-Gel mittig auf den Teller geben. Anschließend die Suppe eingiessen.