

05. Suppen

Tomatencremesuppe [Nr. 211]

Menge: für 4 Personen

Zutaten:

1 Stck.	Knoblauchzehe
1 Stck.	Zwiebel (groß)
30 g	Butter
700 g	Tomaten
70 g	Tomatenmark
1 TL	Kräutersalz
1 TL	Honig
1 EL	Pizzagewürz (alternativ - Thymian, Majoran und Oregano)
500 ml	Gemüsebrühe
100 g	Crème fraîche
2-4 Stängel	Basilikum, gehackt
4 Stängel	Petersilie



Zubereitung:

1. Knoblauch und Zwiebel fein schneiden und in Butter glasig anschwitzen.
2. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in Würfel schneiden.
3. Anschliessend Tomaten, Tomatenmark, Kräutersalz, Honig und Pizzagewürz zugeben und bei mittlerer Hitze kochen.
4. Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
5. Die Gewürze (außer Basilikum) dazugeben und die Suppe bei geschlossenem Deckel 10-15 Minuten kochen.
6. Anschließend mit dem Mixstab pürieren und durch ein Sieb streichen, sodass im Sieb die Kerne und Häute bleiben. Wieder erhitzen, Creme fraiche unterrühren und Basilikum einstreuen. Abschmecken und in Suppentassen oder Tellern, evtl. mit einem Sahnehäubchen garniert, servieren.

Tomatencremesuppe (Teil 2)

Thermomix:

1. Knoblauch und Zwiebel im Mixtopf 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern
2. Butter zugeben und auf Stufe 2 /2,5 Minuten /Temperatur Varoma, dünsten
3. Tomaten, Tomatenmark, Kräutersalz, Honig und Pizzagewürz zugeben und 5 Sek. auf Stufe 5 zerkleinern
4. Gemüsebrühe zugeben und auf Stufe 2 /10 Minuten /Temperatur 100 Grad garen.
5. Crème fraîche, Basilikum und Petersilie zugeben und auf Stufe 8/30 Sekunden schaumig rühren .



Falls die Suppe etwas sämiger werden soll, Pellkartoffeln oder EL Reismehl zugeben werden. Die Pellkartoffeln kurz vor Ende der Garzeit hinzugeben und dann auf Stufe 8/5 Sek. pürieren.

Reismehl zusammen mit der Gemüsebrühe in den Mixtopf geben.

Für eine Tomatencremesuppe sind aromatische Tomaten die bessere Wahl. "Alte" Tomatensorten sind meist besonders intensiv im Aroma, sorgen für einen unvergleichlich tomatig-fruchtigen Geschmack und geben deiner Tomatencremesuppe das gewisse Etwas. Bekannte alte Tomatensorten sind Berner Rose, Charlie Green, German Gold oder Lilac. Diese Tomatensorten kannst du bei vielen Bioland-Bauern von April bis September auf dem Markt oder im Hofladen frisch erwerben. Für eine ausgefallenerere Variante der Tomatencremesuppe nimmst du grüne oder schwarz-violette Tomaten, so bekommt die Suppe ein ganz neues Erscheinungsbild.