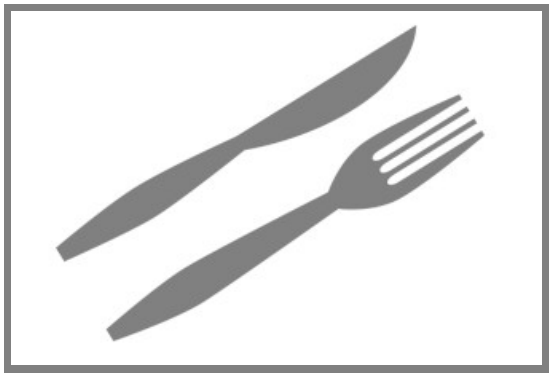
Rezept aus dem Feinschmecker', leicht abgewandelt



Tomatensuppe

für 8 Portionen

Zutaten

1,5 kg Dosentomaten (stückig), 3 Zwiebeln, 3 frische Knoblauchzehen, 25 ml Olivenöl, 4 Zweige Thymian, 4 Zweige Oregano, 1 Zweig Rosmarin, 6 Zweige Majoran, 2 Lorbeerblätter, 1 halbe kleine Chilischote, 3 Teelöffel Salz, 1 Teeflöffel schwarzer Pfeffer, 1 Prise Zucker, 450 ml Tomatensaft, 25 ml Rotwein, 150 ml Sahne, 125 g Creme fraiche

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, in Olivenöl anschwitzen
2. Tomaten zugeben, verrühren und 1,5 Stunden sanft köcheln lassen
3. Thymian, Rosamarin, Oregano, Chili waschen, und fein hacken
4. 5 der 6 Majoranzweige zupfen
5. diese Kräuter, das Chili und die Lorbeerblätter zugeben
6. alles nochmal 20 Minuten köcheln
7. Tomatensaft und 100 ml Sahne zugeben und alles wieder zum köcheln bringen
8. mit dem Pürierstab die Suppe pürieren und dann durch ein Sieb streichen
9. mit dem Zucker, dem Salz, dem Pfeffer und dem Rotwein abschmecken
10. die Creme fraiche mit der restlichen Sahne glattrühren
11. Portionsweise anrichten und die Sahne-Creme fraiche-Mischung darüber träufeln
12. mit den Blättchen des letzten Majoranzweiges garnieren

Zeitbedarf

2,5 Stunden, davon 1 Stunde passiv

dazu paßt

Croutons