

Paprika-Rahmsuppe mit Brät-Klößchen

Zutaten für 4 Personen:

Je 2 kleine rote, gelbe und grüne Paprikaschoten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Butterschmalz
600 ml Gemüsebrühe
1 EL Paprikapulver edelsüß
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer
300 g Bratwurstbrät
50 Sahne
1 TL ger. Zitronenschale
1 Ei
130 g Creme fraiche

Zubereitung:

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und gut abtropfen lassen. Rote und gelbe Paprika in kleine Würfel, grüne Schoten in Streifen schneiden und zum Garnieren aufbewahren. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Zusammen mit den Paprika würfeln unter ständigem Rühren in heißem Butterschmalz anbraten.

Die Gemüsebrühe angießen. Mit Paprikapulver, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Bei mäßiger Hitze zugedeckt etwa 6-8 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen Brät, Zitronenschale, Sahne und Ei mischen. Salzen und pfeffern. Mit Hilfe eines Esslöffels kleine Klößchen ausstechen und in der Suppe 8-10 Minuten gar ziehen lassen.

Herausnehmen Suppe im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Erneut erhitzen und 100 g Creme fraiche einrühren. Klößchen Hineingeben und warm werden lassen. Mit Paprikastreifen und einem Klecks Creme fraiche garniert servieren. Dazu passt frisches Baguette.

guten Appetit