

REZEPT

Auberginencrèmesuppe



Die Auberginencrèmesuppe ist ein herbstliches Gericht, das ebenfalls in der gastrotel 5-2019 Erwähnung findet / Foto: Wiberg

Zutaten (für 10 Personen):

200 g Zwiebeln, 800 g Auberginen (geschält, in Stücke geschnitten), 10 g Tomaten (in Stücke geschnitten), 1800 ml Wasser, 20 ml Zitronensaft, 500 ml Sahne, 30 g Wiberg Knofi Pur (Knoblauchpaste, kräftig), Wiberg Hühner-Boullion (ohne sichtbare Bestandteile), 10 g Wiberg Tomaten Gewürzsalz, Wiberg Chilli-Fäden (fein), 20 ml Wiberg Zitrus-Öl (Natives Oliven-Öl Extra 99,5 % mit natürlichem Aroma)

Zubereitung:

Zwiebel, Knofi Pur, Auberginenstücke sowie Tomaten in Wasser und Zitronensaft zusammen mit Hühner-Bouillon 30 Minuten weich kochen. Anschließend fein pürieren und mit Tomaten Gewürzsalz, Zitrus-Öl und Sahne verfeinern. Die Haut der Auberginen in feine Streifen schneiden, in Öl frittieren und als Garnitur zusammen mit Chilli-Fäden über die Suppe streuen. Mit Lammspießchen servieren.

Tipp vom Hersteller: mit Lammspießchen servieren