

Tomatensuppe à la Elizabeth



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	500 g
Weizenmehl (glatt)	2 Esslöffel
Fett	5 Dekagramm
Feinkristallzucker	1 Prise(n)

Zubereitung:

Das Mehl in einem Topf in siedendem Fett leicht bräunen und mit 500 ml Wasser ablöschen. Die passierten Tomaten zufügen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und zusammen mit der geschälten, ganzen Zwiebel etwa 5 Minuten kochen. Danach die Zwiebel entfernen und die Suppe nochmals abschmecken.

Soll die Suppe etwas gehaltvoller sein, ungefähr eine Handvoll Tarhonya (Eiergräupchen) mitkochen.

In etlichen ungarischen Haushalten, aber auch in manchen Gaststätten, wird bei der Zubereitung nicht mit Zucker gespart. Es wird richtig süße Tomatensuppe serviert, so z.B. in einem Étterem in Lengyeltóti (ca. 20 km südl. vom Balaton).

Elizabeth lässt grüßen und wünscht guten Appetit.
- Willi -

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1761-Tomatensuppe-a-la-Elizabeth.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at