

Tomatensuppe



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Leitungswasser / Stilles Wasser	1.25 Liter
Weizenmehl (glatt)	40 g
Butter	40 g
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	500 g
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 EL (Esstlöffel)
Zwiebeln	1 Stk.
Fett	30 g
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Wurzelwerk	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	10 g
Rotwein	125 ml
Reis	40 g

Zubereitung:

Man röstet blättrig geschnittenes Wurzelwerk sowie feingehackte Zwiebel und Petersilie in Fett an, gibt die passierten Tomaten dazu, lässt alles weichdämpfen und passiert es.

Hierauf macht man eine lichte Einmach oder Einbrenn, gibt das Passierte hinein, gießt mit Wasser auf und lässt sie verkochen. Dann fügt man Rotwein hinzu, salzt die Suppe und gibt, je nachdem ob man sie mehr süß oder mehr sauer haben will, etwas Zucker und Zitronensaft hinzu.

Als Einlage verwendet man gekochten Reis oder in Salzwasser gekochte Hohlknudeln.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-568-Tomatensuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at