

Tomatensuppe

mit Brezel

Rezept von
Emilie Schuker

Zutaten

- 1 kg reife Tomaten
- 1 Zwiebel
- 3 Sellerieblätter
- 3 Lauchblätter
- 1/2 Bund Petersilie
- 1-2 Eßl. Mehl
- 1/4 l Wasser
- 1 Brezel vom Vortag
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1-2 Eßl. Fleischbrühpulver



Zubereitung

Zwiebel, Sellerie-, Lauchblätter und die Petersilie klein schneiden und in etwas Fett andünsten. Mehl darüberstäuben, die geviertelten Tomaten zugeben, unter Rühren etwas mitdünsten und nach Bedarf das Wasser zugeben. Die Brezel grob zerkleinern und untermischen. 15 min. kochen, dann alles durch ein feines Sieb streichen und nach Geschmack würzen.



Für das Auge

Um eine schöne rote Suppe zu erhalten kann man 1-2 Eßl. konz. Tomatenmark zugeben.



Suppeneinlage: Eierstich

3 Eier, Salz, Muskat Pfeffer mit 4 Eßl. Dosenmilch verquirlen und in einer gefetteten Tasse im Wasserbad 20 min. zugedeckt kochen lassen. Dabei nicht öffnen und nicht umrühren. Tasse stürzen, den gestockten Eierstich in kleine Würfel schneiden und zur Suppe reichen.

Suppeneinlage: geröstete Brotwürfel

Einige Scheiben trockenes Weißbrot in kleine Würfel schneiden und mit viel Butter in einer Pfanne anrösten.

Variante

Basilikum, Majoran oder Knoblauch geben der Suppe eine südländische Geschmacksrichtung.



Obst- und Gartenbauverein Herrenberg e.V.