

Gegrillte Paprikasuppe mit Speckchip

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Vegetarisch Saison: Sommer Für: 4 Personen



Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

370 G	rote Paprika
2	gelbe Zwiebel
3	Knoblauchzehen
2	Thymianzweige
2	Rosmarinzweige
2 EL	Öl
1 PRISE	Salz
1 PRISE	Zucker
1 EL	Apfelessig
2 EL	Tomatenmark
400 ML	Wasser
2 TL	geräuchertes Paprikapulver
1 PRISE	Pfeffer
250 G	Tomatenfruchtfleisch
150 G	Schlagobers
6 SCHEIBEN	Speck

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze einstellen.
2. Die Paprikas waschen, trocken tupfen und vierteln. Die Kerne entfernen und die Hautseite mit etwas Öl einreiben. Die Viertel dann mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und auf die oberste Schiene des Backofens geben. Die Paprika so lange rösten bis die Haut dunkel bis schwarz wird.
3. Anschließend die Paprika, in eine Schüssel geben und diese mit Frischhaltefolie bedeckt für 10 Minuten ruhen lassen.
4. Die Paprika aus der Schüssel holen und mit den Händen die Haut abziehen, die Paprikastücke halbieren und beiseitelegen.
5. Die Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden und den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

6. Thymian und Rosmarin vom Zweig zupfen und grob hacken.
7. Einen großen Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Sobald der Topf schön heiß ist Öl hineingeben. Dann Thymian und Rosmarin in den Topf geben und einmal gut durchrühren, danach die Zwiebeln zum Anschwitzen hinzugeben.
8. Sind die Zwiebeln weich und glasig, den Knoblauch dazugeben. Darauf folgen eine Prise Salz und Zucker. Einmal alles gut verrühren und anschließend unter gelegentlichem Rühren eine Minute lang brutzeln lassen.
9. Danach mit Essig ablöschen. Kurz warten, bis der Essig fast verkocht ist und dann das Tomatenmark einrühren.
10. Paprikastücke dazu geben, einmal gut durchrühren und mit dem geräucherten Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Unter ständigem Rühren, eine Minute brutzeln lassen.
11. Tomatenfruchtfleisch, aus enthäuteten und entkernten vollreifen Tomaten, und Wasser dazugeben. Dann die Hitze um eine Stufe reduzieren, und alles mit Deckel, 20 Minuten leicht köcheln lassen.
12. Anschließend die Suppe mit einem Pürierstab pürieren, Schlagobers dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
13. Für die Speckchips den Speck auf ein Backblech legen und bei ca. 180 Grad im Rohr knusprig ausbacken und abkühlen lassen.
14. Suppe in tiefen Tellern anrichten und die Speckchips dekorativ platzieren.

Eventuell ein Stück Schwarz- oder Weißbrot dazu reichen.