

CREMESUPPE VON LINSEN

(Cream of Lentils)

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	1-2	Zwiebeln	Schälen, vierteln und fein würfeln.
2	1	Stangensellerie	Putzen, halbieren, vom Stielansatz befreien, in feine Stücke schneiden, waschen und abtropfen lassen.
3	Je eine	Rote und gelbe Paprikaschote	Waschen, halbieren, vom Stielansatz und den pelzigen Rippen befreien und in feine Würfel schneiden.
4	2-3	Möhren	Putzen, schälen, waschen und auf der groben Seite einer Vierkantreibe raspeln.
5	300 g	Wildgulasch	Unter fließend kaltem Wasser waschen, trocken tupfen und klein schneiden.
6	80 g	Roher Schinken	Fein würfeln.
7	2 EL	Butter	In einer Kasserolle erhitzen.
8	Alle	Fleisch- und Schinkenwürfel	Zufügen und unter Rühren anbraten.
9	2-3 EL	Tomatenmark	In eine kleine Schüssel geben mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und in die Kasserolle geben.
10	Alle	Gemüsewürfel	Zufügen, kurz andünsten.
11	Nach Geschmack mit	Salz und Pfeffer	Würzen.
12	Je 250 ml	Rotwein und Fleischbrühe	Abmessen und in die Kasserolle einrühren.
13	250 g	Rote Linsen	Zufügen und durchrühren. Bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten leise köcheln lassen.
14	Die ganze	Suppe	Mit einem elektrischem Pürriergerät portionsweise pürrieren. Abschmecken und evtl. noch die Würze korrigieren.
15	200 g	Crème double	In eine Schüssel geben.
16	4 EL	Sauerkirschmarmelade	Zufügen und beides zu einer glatten Masse verrühren.
17	Die ganze	Suppe	Auf Teller verteilen.
18	Jeweils einen Klecks	Rote Creme	In die Mitte setzen und sofort heiß servieren.