

Tomatensuppe

NIVEAU



Zutaten Für 3 Personen

Für die Suppe

2 kg Tomaten
 1 Esslöffel Olivenöl
 1 Teelöffel Zucker
 1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 ein bisserl zerbröselte, getrocknete Chilli - aber nur ganz wenig
 1 Handvoll frische Majoranzweige - kein getrockneter; dann lieber gar nichts
 1 winzig kleines Stück Zimtrinde
 Salz

Zum Anrichten

geschlagenes Obers (Schlagsahne)
 Olivenöl
 ein bisserl was Grünes, wie zum Beispiel die Spitzen von den Majoranzweigen
 frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 ein paar Scheiben Schwarzbrot

auch fertig in der Dose, aber nicht bei uns. Zumindest habe ich bisher noch keine gesehen. Alternativ können Sie die Tomaten auch im Backofen rösten. Das gibt zwar kein Raucharoma, verleiht der Suppe aber trotzdem mehr Tiefe. Haben Sie größere Mengen Tomaten, können Sie sie auch rösten und dann einkochen. Als Würzkraut hat sich frischer Majoran angeboten.

- 1 -

Die Tomaten halbieren und dann zuerst mit der Schnittfläche nach unten auf den Rost legen. Bei sehr starker Hitze knapp über der Glut kurz anrösten. Dann umdrehen und auf der anderen Seite grillen bis sie weich sind, aber noch die Form behalten. Das dauert nicht sehr lange. Vielleicht fünf Minuten. Die Tomaten dürfen dabei auf der Unterseite ruhig schwarz werden.

- 2 -

Anschließend in eine Schüssel geben und leicht auskühlen lassen, sodass Sie sie mit den Fingern angreifen können ohne sich zu verbrennen. Die Haut lässt sich dann ganz leicht abziehen. Arbeiten Sie dabei gründlich. Es sollten keine schwarzen Stellen mehr auf den Tomaten sein.

- 3 -

In einem Topf das Olivenöl erwärmen und den Zucker darin leicht karamellisieren lassen. Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Sobald der Zucker gebräunt ist, die Zwiebel dazugeben und alles auf mittlerer Hitze rösten, bis die Zwiebel weich ist und eine schöne braune Farbe hat.

- 4 -

Ganz nach amerikanischem Vorbild haben wir die Tomaten zuerst über Holzfeuer geröstet und dann Suppe daraus gekocht. In den USA gibt es Tomaten 'fire roasted'

Den Knoblauch schälen, hacken oder pressen, und zu den Zwiebeln geben. Kurz mitrösten und dann die Tomaten mitsamt dem ausgetretenen Saft dazugeben. Kein

Tomatensuppe

zusätzliches Wasser oder Suppe, nur Tomaten!

- 5 -

Salzen und ein kleines Zimtstück dazugeben. Bei mittlerer Hitze ein paar Minuten langsam vor sich hin köcheln lassen.

- 6 -

Vom Majoran die Spitzen abzupfen und beiseite legen. Die Zweige zur Suppe geben und alles noch mal eine Minute ziehen lassen, aber nicht mehr aufkochen. Anschließend durch ein grobmaschiges Sieb streichen und so die Kerne entfernen. Ist die Konsistenz zu dick können Sie jetzt noch etwas Gemüse- oder Hühnerbrühe angießen. Nicht zuviel!

- 7 -

Die Suppe am besten in einer Schüssel servieren, oder noch besser in einem Häferl. So hält sie länger warm. Ich finde es gehen auch große Teetassen. Pro Portion einen Esslöffel Obers hineinsetzen und mit ein paar Spritzern Olivenöl beträufeln. Mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und den Majoranspitzen bestreuen.

- 8 -

Das Schwarzbrot über der restlichen Glut rösten bis es goldbraun und knusprig ist und beim Essen in die Suppe einbrocken. Dabei den feinen Nieselregen auf der Haut spüren, die Finger am Suppenhäferl wärmen und sich auch mal freuen, dass nicht die Sonne scheint.