

Kusis Corona-Suppe

für 4 Personen

Diese wohlschmeckende Suppe wärmt im Winter und vertreibt allfällige schlimme Gedanken wegen der Corona-Pandemie.

1 EL	Olivenöl
1	rote Zwiebel
1	Knoblizehe
1	rote Peperone
1 EL	Chilipulver (McCormick) *
1 EL	Tomatenpüree
3-4	Tomaten
4 EL	Weisswein
1 L	Bouillon
2 EL	Reis (Basmati)
12	Dattel-Tomätli
oder	
4	Tomaten
1-2 EL	Chilisauce
1-2 EL	Zitronensaft
1 Bd	Koriander

* oder eine Mischung aus Chilipulver, Knoblauchpulver, Kreuzkümmelpulver, wenig Paprika und Oreganopulver

Zwiebel und Knobli schälen und hacken. Die Peperone waschen, den Strunk die Kerne und die weissen Innenwände entfernen und in grobe Stücke schneiden. Die Tomaten in grobe Stücke schneiden.

Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin bei kleiner Hitze andämpfen. Den Knoblauch und die Peperonistücke begeben und ca. 5 Minuten weiterdämpfen.

Das Chilipulver, das Tomatenpüree und die Tomaten begeben und kurz weiterdämpfen. Tomaten, Wein und Bouillon begeben und aufkochen lassen. Danach die Hitze kleinstellen und ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Den Inhalt der Pfanne durch ein Sieb in eine weitere Pfanne giessen. Dabei das Gemüse gut ausdrücken.

Den Reis knapp weich kochen.

Die Dattel-Tomätli in je 4 Scheiben schneiden oder die Tomaten schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Den Koriander feinhacken.

Die gesiebte Bouillon erhitzen, dann die Hitze auf kleinere Stufe stellen. Die Tomatenstücke und den Reis begeben und rund 5 Minuten lang köcheln lassen. Den Zitronensaft und die Chilisauce* begeben und noch etwas köcheln lassen. Den Koriander beifügen und sofort heiss servieren.

* Empfehlenswert ist die **Cholula-Sauce**, erhältlich bei Coop. Gut schmeckt es auch mit **Harissa** oder zur Not mit **Tabasco**.