

Pikante kalte Tomatensuppe

für 4 Personen

Im Sommer 2024 war ich an einem schönen Abend in einer Beiz in Adelboden und schlürfte eine äusserst wohlschmeckende, eisgekühlte Tomatensuppe. Zuhause versuchte ich dann, diese Suppe nachzukochen. Das Ergebnis war sehr befriedigend.

3 - 4	Fleischtomaten
1	Zwiebel
2 - 3 EL	Olivenöl
1	Knoblizehe
400 - 600 g	Büchsentomaten
...	Zucker, Salz, schwarzer Pfeffer
1 - 2 EL	Weiss- oder Rotweinessig
1 - 2 EL	Chilisauce (Cholula, Harissa, Thai-Chili)

Die Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. In etwas Salzwasser weichkochen. Abschütten und auskühlen lassen; das Kochwasser aufbewahren.

Die Tomaten schälen und entkernen; dann in grobe Stücke schneiden. Die Knobliche schälen und pressen.

In einer mittelgrossen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebelstücke bei mittlerer Hitze einige Minuten lang dünsten. Dann den Knoblauch und die Tomatenstücke begeben und wieder einige Minuten lang dünsten.

Mit Zucker und Salz würzen. Die Büchsentomaten begeben, ebenso etwas vom aufbewahrten Zwiebelwasser. Die Mischung mindestens eine halbe Stunde köcheln lassen.

Die Mischung pürieren. Beim Pürieren zusätzlich Zwiebelwasser und kaltes Wasser begeben, bis die Mischung eine leicht dickflüssige Konsistenz hat. Bei Bedarf nachsalzen und mit Pfeffer, Essig und Chilisauce würzen. Abkühlen lassen und dann einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Beilage: Geröstete Brotscheiben, mit Kräutermayonnaise bestrichen.