# Würzige Paprikasuppe

Die würzige Paprikasuppe besteht aus gut kombinierten Zutaten. Ein raffiniertes Rezept für Suppenfans.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 10 g | Butter |
| 1 Stk. | Chilischote |
| 1 Stk. | Ingwer |
| 4 Stk. | Paprika (rot) |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Salz |
| 125 ml | Schlagobers |
| 1 l | Rindersuppe (oder Hühnersuppe) |
| 120 ml | Weißwein (trocken) |
| 60 ml | Wermut |
| 1 Stk. | Zwiebel |

## Zubereitung

1. Die **würzige Paprikasuppe** verwöhnt den Gaumen. Die frischen, roten Paprika waschen, sorgfältig die Kerne heraustrennen und in kleine Würfel zerschneiden.

2. Chilischote für die Schärfe verwenden. Vorab das Kerngehäuse komplett entfernen, wenn die Suppe nicht zu scharf werden soll. Chili in feine Stücke zerschneiden. Ingwer waschen, schälen und fein zerschneiden. Zwiebel abziehen und zerhacken.

3. Butter in einen Topf geben und schmelzen. Zwiebel glasig andünsten. Paprika, Ingwer und Chili hinzugeben und anbraten.

4. Mit trockenem Weißwein und herbem Wermut ablöschen und den Fond kurz zum Kochen bringen. Danach die Hühner- oder Rindsuppe hinzugießen und 10 Minuten weiter kochen.

5. Ist die Paprika weich, kann die Suppe mit einem elektrischen Pürierstab sämig püriert werden. Zum Verfeinern die Suppe durch ein Sieb geben und mit Schlagobers versetzen.

6. Anschließend nochmals erhitzen und vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Tipp

Zur würzigen Paprikasuppe ein Sesamstangerl reichen.