

Suppen Rezepte

Aztekensuppe Sauer Scharf

Gattung: Milchprodukte, Suppe, Käse, Mexiko, Suppe, Tomate

1	Zwiebel	- Chips
2	Knoblauchzehen	1 Reife Avocado
2	Essl. Olivenöl	150 g Schafskäse
400 g	Dosentomaten	180 g Sauerrahm
800 ml	Hühnerbrühe	1 Limette, geviertelt
1	Chipotle, oder 1 TL Pulver	Salz
6	Tacoschalen oder Tortilla	

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und im Öl glasig braten. Die grob gehackten Tomaten dazugeben und 20 min köcheln lassen.

Mit der Brühe auffüllen, mit Chili und Salz würzen und 15 min weiter köcheln lassen Die Tortilla-Chips in mundgerechte Stücke brechen. Die Avocado schälen und in 1 cm lange Würfel schneiden. Den Schafskäse in 1 cm lange Würfel schneiden.

Die Suppe in Tellern anrichten und Avocado, Schafskäse und Tortilla- Chips darauf verteilen. Mit einem TL Sauerrahm garnieren und mit einem Limettenviertel individuell abschmecken.

Gernot: Sie [die Suppe] verwendet größtenteils Zutaten, die bereits vor der spanischen Invasion in Mexico bekannt waren; nur beim Schafskäse bin ich mir nicht so sicher. Mit der grün- gelbweiß Kombination auf rotem Hintergrund sieht sie auch der dekorativ aus.

Der verwendete Chili, chipotle, ist ein mittelscharfer getrockneter und geräucherter Chili und bei uns nicht immer einfach erhältlich. Notfalls durch andere getrocknete rote Chilis ersetzen, aber dann fehlt das Raucharoma.