

Rezept des Monats August

Gelbe Paprikasuppe mit Chili und Ingwer

Zutaten für 4 Personen:

3 kleine Schalotten oder weiße Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, Butter, feines Olivenöl, eine Stange Zitronengras, 1 kleine Ingwerknolle, 3 gelbe Paprika mittlerer Größe, Korianderkörner, Pfefferkörner weiß, 2-3 kleine getrocknete Chilischoten, 0,1 l Weißwein und 0,8 l Rinderbrühe oder Gemüfefond, ein Becher Schlagrahm zum Verfeinern

Den geschälten und gehackten Knoblauch und die Schalotten in einem Löffel Butter und etwas Olivenöl glasig anschwitzen, den geschälten und fein geschnittenen Ingwer und das Innere des Zitronengrases dazugeben und mit anschwitzen. Die geputzte und klein geschnittene Paprika, 5 Koriander- und 5 Pfefferkörner und die Chilischoten dazugeben und mit dem Weißwein aufgießen, einmal gut einkochen lassen. Die Brühe dazugeben und alles zusammen zwanzig Minuten köcheln lassen.

Nun die Suppe mit dem Stabmixer gründlich pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Wieder zurück in den Topf geben, zwei Esslöffel Butter einmischen und die Schlagsahne mit dem Schneebesen unterrühren.

Mit Salz abschmecken, fehlt es an Schärfe hilft eine Prise aus der Pfeffermühle. Nun die Suppe mit dem Stabmixer schaumig rühren und servieren.

Ausgarniert mit ein paar Kräutern, für Liebhaber gerne frischen Koriander ein leckeres Vergnügen.

An Guadn ☺
Karsten Bessai
Küchenchef



Das Hotel „Alter Wirt“ ist DAS Traditionshaus in Grünwald.
Seit über 90 Jahren befindet sich der Familienbetrieb
in Besitz von Familie Portenlänger.

Alter Wirt GmbH
Marktplatz 1
82031 Grünwald

Geschäftsführer:
Ulli Portenlänger

Tel. +49(0)89-641 93 40
Fax +49(0)89-641 93 499
info@alterwirt.de
www.alterwirt.de

Bankverbindungen:
HypoVereinsbank Grünwald
BLZ 700 202 70
Konto 830 100
IBAN:
DE 47 7002 0270 0000 8301 00
SWIFT (BIC) HYVEDEMMXXX

Postbank München
BLZ 700 100 80
Konto 125 456-802

Ust. ID-Nr. DE 129284312
StNr. 143/804/42505
HRB 94984

Hotel-Restaurant