

Gegrillte Tomatensuppe



www.bergische-grillakademie.de

Hallo,

die Herbst-und Winterzeit ist die Zeit der Suppen und Eintöpfe. Deshalb haben wir uns überlegt, wir präsentieren euch eine leckere Suppe vom Grill. Das Rezept ist einfach und geht ganz schnell!

Zutaten für 4 Personen:

- 1kg Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauch Zehen
- 2 EL Öl
- 1 Becher Schlagsahne

- 1 EL gehackte Ital. Kräuter
- 1 EL Worcestersauce
- 1 Liter Fond oder Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer und Zucker zum Abschmecken

Wir starten damit, die Tomaten zu halbieren, die Zwiebeln zu vierteln und den Knoblauch in Scheiben zu schneiden. Die Tomaten werden dann mit der Schnittkante nach unten in einer feuerfesten Auflaufform gelegt und der Knoblauch und die Zwiebeln werden in die Zwischenräume drapiert. Zu guter letzt wird das Olivenöl über das Gemüse gegeben.

Nun wird der Grill auf 200 Grad vorgeheizt und die Auflaufform wird in der direkten Zone für ca. 20 Minuten gelegt. Wenn das Gemüse ein paar dunkle Stellen bekommt, dann ist das absolut erwünscht, denn die Röstaromen geben der Suppe das besondere Etwas.

Welche Tomaten für eine Tomatensuppe?

Die alten Tomatensorten wie die Berner Rose, Charlie Green, oder German Gold haben einen sehr intensiven Tomatengeschmack und sind deshalb Ideal für eine Tomatensuppe



Nachdem das Gemüse nun schön in seiner Auflaufform angeschmort wurde, gibt man es in einen Topf und schüttet den Gemüsefond hinzu und püriert das Ganze mit einem Pürierstab

gut durch. Wer jetzt möchte, kann alles noch einmal durch ein Passiersieb kippen, dann werden die ganzen kleinen Stücke, die nicht püriert wurden, wie Kerne, Stücke von der Tomatenhaut usw. noch heraus gefangen. Muss man aber nicht zwingend.



Zu guter letzte wird die Suppe nun mit den Kräutern, der Sahne, Worcestersauce, Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt.

Und schon ist das gegrillte Tomatensüppchen fertig. Wer noch etwas mehr Raucharomen möchte, der kann noch ein bisschen geräuchertes Paprikapulver hinzugeben. Das verleiht der Suppe eine extra rauchrige Note.

Dazu wird in Öl getunktes und auf dem Grill geröstetes Brot serviert und ihr habt eine leckere und schnelle Mahlzeit für die kalten Tage.



Es würde uns freuen, wenn ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt. Wenn ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de

Alle von uns verwendeten Rubs, Salze, Pfeffer, Räucherhölzer und Planken könnt ihr bei uns natürlich ebenfalls erwerben.



Sault & Pfeffer
Bergische Gewürzmanufaktur



www.bergische-grillakademie.de