

Rote Linsensuppe (für 4 Personen)

Zutaten: 2 Möhren
4 bis 5 reife Tomaten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
70 g Butter
400 g rote Linsen
1/2 Esslöffel Tomatenmark
gemahlener Kreuzkümmel
50 ml Noilly Prat (trockener Wermuth)
1 l Geflügel- oder Kalbsfond
2 Esslöffel Minze
Salz, Pfeffer
Chiliflocken
1 Zitrone

Zubereitung

Die Möhren schälen und fein würfeln. Die Tomaten waschen und vierteln, dabei die Stielansätze entfernen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

In einem großen Topf 50 g Butter zerlassen (die restliche Butter kalt stellen) und die Zwiebeln mit dem Knoblauch darin glasig anschwitzen. Die Linsen dazu geben und 1 Minute unter Rühren anrösten. Möhrenwürfel, Tomatenviertel, Tomatenmark sowie 1 Prise Kreuzkümmel unterrühren und kurz mit anrösten. Mit Noilly Prat und Fond ablöschen und aufkochen. Alles zugedeckt etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.

Die Suppe durch ein feines Sieb in einen anderen Topf passieren und wieder aufkochen. Die getrocknete Minze hinzufügen. Die restliche gekühlte Butter (20 g) in Flöckchen dazu geben und mit dem Stabmixer einarbeiten. Die Linsensuppe mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Die Zitrone vierteln und zum Beträufeln dazu servieren.