



PAPRIKACREMESUPPE MIT HUHN (THERMOMIX®)



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



leicht

Tipps

Mit Rosmarin verfeinern.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

300 g Hühnerbrust

40 g Sojasauce

1 EL Honig

1 Limette(n), Saft und Abrieb davon

1 TL Sesamöl

FÜR DIE SUPPE

250 g

80 g Zwiebel(n), halbiert

400 g rote Peperoni, grob geschnitten

20 g Knoblauchzehe(n)

60 g Butter

125 g Weisswein

300 g Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe

20 g Tomatenpüree

1 TL Peperonipulver, edelsüß

Salz

schwarzer Pfeffer, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Huhn in Streifen schneiden und mit den restlichen Zutaten marinieren.
2. Für die Suppe: Zwiebeln, Paprika und Knoblauch in den Mixtopf geben, 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Butter dazugeben und 10 Min./120 °C/Stufe 2 dünsten.
4. Weißwein, Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe, Tomatenmark, Paprikapulver sowie Gewürze dazugeben. Huhn in den Varoma geben, auf den Mixtopf setzen und die 14 Min./Varoma/Stufe 1 mitdämpfen.
5. Den Varoma absetzen.
6. QimiQ Sahne-Basis zur Suppe geben, 30 Sek./Stufe 5-10 schrittweise ansteigend pürieren. Abschmecken und mit dem Huhn servieren.