



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** QimiQ Sahne-Basis
- 80 g** Zwiebel(n), halbiert
- 400 g** Rote Paprikaschote(n), grob geschnitten
- 20 g** Knoblauchzehe(n)
- 60 g** Butter
- 125 g** Weißwein
- 300 g** Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe
- 20 g** Tomatenmark
- 1 TL** Paprikapulver, 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.