

PAPRIKACREMESUPPE MIT HUHN (THERMOMIX®)



QimiQ VORTEILE

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





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

- 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