

# Tomatensuppe

## **Zutaten:**

3 Dosen ganze, geschälte Tomaten à 400 g  
1 Dose passierte Tomaten  
1 Karotte grob klein geschnitten  
1 Stückchen Sellerie (ungefähr 50% von der Karotte)  
1 mittelgroße Zwiebel fein gewürfelt  
1 Knoblauchzehe fein zerdrückt  
3 EL Tomatenmark  
kleines Stück Ingwer (Daumennagel Größe)  
Paprika geräuchert  
Rotwein  
Mehl  
Gemüsebrühe  
Zucker  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl  
Majoran gerebelt  
Koriander gemahlen  
Basilikum gerebelt  
Liebstöckel (im Notfall Maggi)  
Lorbeerblätter  
Wachholderbeeren

## **Garnitur:**

geschlagene Sahne (Sahnehäubchen)  
gehackte Petersilie  
Basilikumblätter  
Croutons  
  
Gin

# Tomatensuppe

## Zubereitung:

- Sellerie, Zwiebeln und Karotten scharf im Olivenöl anbraten
- mit Mehl bestäuben
- Tomatenmark dazugeben
- ablöschen mit Rotwein
- restliche Zutaten begeben
- 1 Stunde köcheln lassen
- Gemüsebrühe immer wieder zugeben
- Lorbeerblätter und Wacholderbeeren entfernen
- Topfinhalt pürieren
- abschmecken

Vor dem servieren ein paar Tropfen Gin zu geben