



Tomatencremesuppe mit Gin

4 Portionen

30 g Butter
30 g Mehl
750 ml Fleischbrühe
200 g Tomatenmark
Salz
Cayennepfeffer
2 cl Gin
4 TL Crème Fraiche
1 Bund Schnittlauch

Schnittlauch zu Röllchen schneiden

Aus Butter und Mehl eine Schwitze machen. Mit der Fleischbrühe ablöschen und aufkochen lassen. Tomatenmark zugeben und glattrühren. Mit Salz und wenig Cayennepfeffer abschmecken. Zum Schluss den Gin zugeben. Nach dem Auffüllen auf jede Portion 1 TL Crème Fraiche und etwas Schnittlauch geben.