



TOMATEN-WHISKYSUPPE MIT MARINIERTEM HOCHLANDRINDERTROCKENFLEISCH

Zutaten für 6 Personen (Vorspeise):

150 g Trockenfleisch
40 ml Scotch Whisky

Fleisch in Würfeli schneiden.
Die Fleischwürfeli mit dem Whisky
marinieren. (vorzugsweise am Vortag)

600 g reife Tomaten

Tomaten waschen, Stielansatz
entfernen. Tomaten in heisses Wasser
tauchen und Haut abziehen, fein
schneiden und danach mixen.

4 EL Tomaten Püree
1 Liter starke Gemüsebouillon

Tomaten Püree, gemixte Tomaten und
Bouillon verrühren, in einer grossen
Pfanne aufkochen.

150 g Pfeffer-Frischkäse
1.5 dl Orangensaft
Salz, Pfeffer
Paprika
1 Prise Zucker

Käse mit dem Orangensaft nach und
nach glattrühren, würzen.

Käse- Orangenmischung

langsam zur Suppe geben und
nochmals köcheln lassen.

Vor dem Servieren die Fleischwürfeli samt Whisky zugeben, einmal aufkochen
lassen, anrichten.

1 dl Rahm, geschlagen

Die Suppe in vorgewärmte Teller oder
Suppenteller anrichten und mit Rahm
garnieren.

Guter Appetit wünscht Ihnen