

Chicorée - Suppe

4-Personen

Zutaten:

500	-	gr Chicorée
4	-	dl Weisswein
4	-	dl starke Rindsbouillon
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
etwas	-	Paprika
4	-	Crevetten
1	-	dl Doppelrahm
etwas	-	Bratbutter

Zubereitung:

Chicorée fein schneiden und in Butter leicht glasig dünsten.

Mit dem Weisswein ablöschen und knapp unter dem Siedepunkt ca. 5-Minuten ziehen lassen.
Die starke Rindsbouillon beifügen und ca. 20-Minuten leicht köcheln lassen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter erhitzen und Crevetten leicht braten.

1-dl Doppelrahm zur Suppe beifügen und die Suppe abschmecken. In vorgewärmte Suppentassen anrichten und Crevetten darauf geben. Mit einem Tupfer Doppelrahm versehen und mit Paprika leicht bestreuen.

Sofort servieren.