

Chupe de mani – Erdnusssuppe (Ecuador)

ZUTATEN:

- 2 EL Öl (Erdnussöl)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Kartoffeln, rohe, gewürfelt
- 1 Paprikaschote, rot, fein gehackt
- 1 kleine Chilischote, rot, getrocknete, ohne Kerne fein zerbröseln
- 1 Liter Rinderfond
- 4 EL Erdnüsse, ungesalzen, geröstet
- 2 EL Koriandergrün, gehackt
- n. B. Tomate, gewürfelt
- 2 EL Erdnüsse, geröstet



ZUBEREITUNG:

Das Öl bei mittlerer Hitze im Topf erwärmen. Zwiebel, Kartoffel und Paprika darin unter kräftigem Rühren ca. 10 min. anschwitzen, aber nicht braun werden lassen. Chilis und Brühe hinzugeben und zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und 15 min. köcheln lassen. Die Hälfte der Suppe pürieren, die gemahlenen Erdnüsse hinzugeben und wieder in den Topf zur restlichen Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehacktem Koriander, Tomatenstückchen und Erdnüssen garnieren.