

Chupe de mani – Erdnusssuppe (Ecuador)

ZUTATEN:

50 EL Öl (Erdnussöl)
25 Zwiebel, fein gehackt
50 Kartoffeln, rohe, gewürfelt
25 Paprikaschote, rot, fein gehackt
25 kleine Chilischote, rot, getrocknete, ohne Kerne
fein zerbröselt
25 Liter Rinderfond
100 EL Erdnüsse, ungesalzen, geröstet
50 EL Koriandergrün, gehackt
n. B. Tomate, gewürfelt
50 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 gemahlene Erdnüsse hinzugeben und wieder in den Topf zur restlichen Suppe geben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehacktem Koriander, Tomatenstückchen und Erdnüssen garnieren.