

# *Kaiserschotencremesuppe*



# *Kaiserschotencremesuppe*



## **Zubereitung**

Kaiserschoten in Butter und Würzpaste Schalotten andünsten, mit Gemüsebouillon bedecken und weich garen.

Basis für Cremesuppe in heißes Wasser einrühren und 5 Minuten leicht kochen lassen.

Kaiserschoten fein pürieren und in die Basis für Cremesuppe geben. Aufkochen, mit den Gewürzen abschmecken und mit Sahne verfeinern. Vor dem Servieren die Suppe durch ein feines Sieb passieren.

## **Zutatenliste für ca. 10 Personen**

- 700 g Kaiserschoten, geputzt
- 50 g Butter
- 20 g Würzpaste Schalotten
- 250 ml Gemüsebouillon aus Clarion PUR
- 160 g Basis für Cremesuppe
- 2000 ml Wasser
- 250 g Sahne
- Salz, Pfeffer, Finesse extra

## **Verwendete Hügli Produkte:**

- 98613 Basis für Cremesuppen
- 92540 Würzpaste Schalotten
- 92103 Clarion PUR
- 70093 Finesse extra