

Rhabarber-Tomaten Suppe

Zutaten für 4 Personen

600 ml Tomatensaft
200 g Rhabarber
1 Orange
2 EL Rapsöl
1 Zwiebel
10 g Ingwerwurzel
1 Knoblauchzehe
50 g Sellerie
4-5 EL brauner Zucker
50 ml roter Portwein
1 Lorbeerblatt
1-2 Gewürznelke
1 Sternanis
1/4 TL Koriandersamen
1/4 TL Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Sellerie schälen, grob würfeln und im Öl glasig dünsten. Rhabarber in etwa 2 cm lange Stücke schneiden und kurz mitdünsten. Zucker dazugeben, leicht karamellisieren lassen. Mit rotem Portwein ablöschen und einkochen. Orange auspressen und mit dem Tomatensaft dazugeben. Die Gewürze mit etwas Orangenschale in einem Gewürzsäckchen oder einem geschlossenen Teesieb begeben. Die Suppe auf mittlerer Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen. Das Gewürzsäckchen herausnehmen. Die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack mit Zucker oder Honig süßen.