

# **Erdnusssuppe**

**by Andreas - Dienstag, Dezember 29, 2009**

<http://mundgericht.de/index.php/erdnusssuppe/>

Sicherlich denkt man bei Erdnüssen nicht unbedingt an Suppe. Normalerweise sind Erdnüsse der ideale Begleiter für einen gelungenen Fernsehabend und der ideale Partner, wenn man etwas gegen sein Untergewicht tun möchte. Aber als scharfe Suppe zeigt die Erdnuss eine neue Seite.

**2 Zwiebeln**

**4 EL Erdnussbutter**

**1 EL Tomatenmark**

**1 Msp. Chilipulver**

**2 EL Öl**

**¾ L Rinder- oder Gemüsebrühe**

**Salz**

**Pfeffer**

Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit dem Öl andünsten. Das Tomatenmark, Chilipulver und die Hälfte der Brühe dazugeben. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann mit einem Pürierstab oder im Mixer zerkleinern.

Die restliche Brühe mit der Erdnussbutter dazu fügen. Gut umrühren, bis die Erdnussbutter sich vollständig aufgelöst hat. Weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Eventuell noch etwas Orangensaft dazugeben.