



Randen-Aprikosen Suppe

von Bettina Breiter

Für 4 Personen, Zubereitung: 20 Minuten

Zutaten:

600 ml Hühnerbouillon

4 grosse Randen (gekocht)

200 g frische Aprikosen

250 ml Orangensaft

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

1. Hühnerbouillon in einer Pfanne aufkochen. In einen hohen Becher giessen.
2. Die Randen schälen und in grobe Stücke schneiden. Randen zur Hühnerbouillon geben und alles pürieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.
3. Aprikosen entsteinen und halbieren. Zusammen mit dem Orangensaft pürieren.
4. Beide Pürees getrennt in einer Pfanne erhitzen. Randensuppe in Tellern anrichten, Aprikosenpüree dazu geben und zu einem Marmormuster verrühren.
5. Nach Belieben mit Kernen (z.B. Sonnenblumen, Kürbiskernen usw.) garnieren.

Dazu passt: Knäckebrötchen

Zur Person:

Bettina Breiter kocht und isst leidenschaftlich gerne und betreibt seit 3 Jahren erfolgreich ihren Foodblog Steamhaus. Ihre Rezepte sind speziell für Kombi-Steamer und Dampfgarer, können aber auch auf herkömmliche Art gekocht werden. Besuchen Sie ihren Blog: www.steamhaus.ch