

Dreierlei Paprikasuppe

Geflügelcremesuppe zubereiten:

Geflügelfond, Sahne, abgebunden mit Mehl und Butter, Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Weißwein für die Säure.

Geflügelcremesuppe auf drei Töpfe aufteilen.
Aufkochen, dann in jeden Topf eine Farbe Paprikawürfel dazugeben.
Mit hoher Hitze, schnell kochen lassen, damit Farbe erhalten bleibt.
Einige Minuten kochen. In Mixbecher durchmischen, abschmecken.

Gleichzeitig aus drei Bechern in Teller gießen.
Damit Suppe eine Dreiteilung im Teller ergibt, müssen die Spitzen der drei Becher zueinander zeigen, dann läuft Suppe nicht farblich auseinander.

Paprikasuppe in der Schote

Eine Sorte Paprikasuppe herstellen wie bei Dreierlei Paprikasuppe beschrieben.

Paprikaschote unten mit gerader Kante abschneiden und mit dem Stil nach unten in Glas stellen, damit sie grade steht.

Etwas Kartoffelpüree oben auf Rand geben zur Abdichtung,

Paprika Suppe in die Paprikaschote gießen, Teller von oben draufsetzen (Kartoffelpüree dichtet ab und hält Teller).

Teller mit Paprikaschote servieren.
Beim Abheben der Schote ergießt sich die Suppe in den Teller.
(Suppe bleibt so auch etwas länger warm als direkt im Teller angerichtet.)