



Geflügel-Cremesuppe nach indischer Art

Für 2 Personen

20 g Zwiebeln, gewürfelt

35 g Gemüsestreifen von Lauch und Karotten

10 ml Olivenöl

4 g Currypulver

2 Msp. Muskatnuss

5 g Exklusiv Grüner Pfeffer

500 ml Wasser

1 Btl. Exklusiv Geflügel-Cremesuppe

2 EL Sahne, geschlagen

3 g Paranüsse, geröstet

2 St. frische Korianderblätter

Zwiebelwürfel und Gemüsestreifen im Olivenöl anbraten und mit Currypulver und Muskatnusspulver bestäuben.

Grünen Pfeffer hinzufügen und kurz mitrösten.

Nun mit Wasser ablöschen, Exklusiv Geflügel-Cremesuppe in die Flüssigkeit einrühren und aufkochen.

Die Suppe in Suppenteller füllen und mit der nicht ganz steif geschlagenen Sahne garnieren.

Anschließend mit gerösteten Paranüssen bestreuen und mit frischen Korianderblättern vollenden.



Rezepte für cremige Suppenträume



GUTES GIBT'S BEI **Fleischer**

GUTES GIBT'S BEI **Fleischer**



Geflügelcreme-Eintopf mit Grießklößchen

Für 2 Personen

150 g Karotten
100 g Sellerie
80 g Lauch
10 g Butter
40 g Zwiebelwürfel
3 g Rosmarin
500 ml Wasser

1 Btl. Exklusiv Geflügel-Cremesuppe

1 Btl. Exklusiv Grießklößchen, trocken

1 g Blattpetersilie

Karotten und Sellerie waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Lauch längs halbieren, waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Butter in einen Topf geben und Zwiebelwürfel, Karotten und Sellerie darin kurz anschwitzen. Lauch und Rosmarin hinzugeben und ebenso kurz anschwitzen.

Anschließend mit der Hälfte des abgemessenen Wassers ablöschen und garen.

Das Gemüse mit der zweiten Hälfte des Wassers auffüllen, Exklusiv Geflügel-Cremesuppe einstreuen, verrühren und den Eintopf auf kleiner Flamme ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Die Grießklößchen in einen zweiten Topf mit Wasser geben und 3 Minuten kochen, anschließend 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Den Eintopf mit den Grießklößchen in einem Suppenteller anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.



Bärlauch-Cremesuppe mit Pamicini-Stangen

Für 2 Personen

20 g Zwiebeln, gewürfelt

10 g Butter

500 ml Wasser

1 Btl. Bärlauch-Cremesuppe

15 g Exklusiv Pamicini, Italienischer Hartkäse

3 g Paprika, edelsüß

80 g Blätterteig, frisch

1 Ei

50 ml Sahne

Zwiebelwürfel in Butter anbraten und mit Wasser ablöschen.

Exklusiv Bärlauch-Cremesuppe einrühren, aufkochen und 1 Minute kochen lassen.

Exklusiv Pamicini und Paprikapulver gut miteinander vermischen.

Fertigen Blätterteig auslegen, gut mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit der Pamicini-Paprikamischung bestreuen.

Mit der Hand andrücken, die bestreute Seite zusammenklappen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.

Die Streifen spiralförmig verdrehen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, erneut mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen (ca. 200°C) goldbraun backen.

Die Bärlauch-Cremesuppe mit zwei Dritteln der angeschlagenen Sahne garnieren.

Die Pamicinistangen an den Tellerrand legen und servieren.

