

Tomatensuppe mit Sherry

Zutaten für 8 Portionen:

1.000 g	Tomate(n)
500 ml	Tomatensaft
1.000 ml	Rinderfond, (aus dem Glas)
4 EL	Butterschmalz
1 TL	Kräuter der Provence, getrocknet
2	Schuss Sherry
4	Zwiebel(n)
8	Möhre(n)
2	Lorbeerblätter
	Salz und Pfeffer
	Crème fraîche

Zubereitung:

Die Zwiebeln würfeln, die Tomaten häuten und achteln und die Möhren schälen und in Scheiben schneiden.

Das Butterschmalz erhitzen die Zwiebeln zufügen, mit Salz und Kräutern der Provence bestreuen und kurz andünsten.

Die Tomaten, Möhren und Lorbeerblätter in den Topf geben und etwas mitdünsten.

Tomatensaft und Rinderfond dazugeben und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Im geschlossenen Topf ca. 45 Minuten köcheln lassen.

Die Lorbeerblätter herausnehmen und alles pürieren.

Sherry großzügig dazu gießen und eventuell nachwürzen.

Mit Crème fraîche garniert servieren.