

Bloody-Mary-Suppe

Bloody-Mary-Suppe

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad:

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Menu: [16.08.2017](#)

Creation: [Thomas Brack](#)

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Fleischtomaten
- 1 rote Peperoni
- 1 Freilandgurke
- 1-2 Stängel Stangensellerie
- 1 rote Zwiebel
- (1 Knoblauchzehe)
- 2 EL Öl
- 1 Zitrone, Saft
- 1 EL geriebener Meerrettich
- Worcestersauce
- Tabasco
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Wodka, eiskalt, nach Belieben
- evtl. wenig Bouillon, kalt

Garnitur:

- Sellerie- oder Kräutersalz für den Gläserrand
- 6-8 Eiswürfel

Zubereitung

- Tomaten in Würfel schneiden. Peperoni halbieren, entkernen und klein würfeln. Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und klein schneiden. Sellerie in feine Streifen schneiden. Zwiebel und (Knoblauch) fein hacken.
- Tomaten, Peperoni, Gurken, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch pürieren, in eine Schüssel geben. Mit Öl, Zitronensaft, Meerrettich, Worcestersauce, Tabasco, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Mit Eis rasch kühlen.
- Für die Garnitur Gläserrand zuerst millimetertief in kaltes Wasser tauchen, dann in Gewürzsalz drehen. Kühl stellen.

Anrichten:

- Die Suppe mit Wodka mischen, wenn nötig mit Bouillon verdünnen. In die Gläser verteilen. Eis dazustreuen.