



Sommernachtstraum

Juli 2010

... Kalte Suppe für heisse Tage ...

Zutaten: für Hitzköpfe und coole Typen

200 g Gurke, geschält und entkernt

1 kg reife Tomaten, enthäutet

40 g Schalotten

wenig Knoblauch, gepresst

40 g Weissbrot ohne Rinde

40 ml Rindsbouillon

15 ml Rotweinessig

25 ml Olivenöl

1 Zweig Origano, gehackt

Salz, Pfeffer, Tabasco

wenig Gin

Zubereitung

... Das Brot in der heissen Rindsbouillon ca. 10 Min. einweichen ... Das Gemüse in grobe Würfel schneiden, mit der Rindsbouillon und dem eingeweichten Brot im Mixer fein zerkleinern ... Nun den Rotweinessig und das Olivenöl begeben und würzen ... Die Suppe mind. 2 Stunden kalt stellen ...

Tipps:

... Gitarrenklänge, Castagnetten, farbige Tücher und orientalische Laterne entföhren Sie in maurische Umgebung ... Zieren Sie Ihre Hände mit Henna und fächern Sie Ihren Gästen kühle Luft zu ... Seriveren Sie die kalte Gazpacho mit Weissbrot, Gurken- und Peperoniwürfeln und Knoblauchcroustons in tiefen Tellern ... Geniessen Sie dazu einen kühlen weissen Rioja (von Marianne) und lassen Sie sich in die Welt von „1001 Nacht“ entföhren ... Beenden Sie den Abend mit einem Carachillo und tanzen Sie Flamenco dazu ... Freuen Sie sich bereits jetzt auf das nächste Monatsrezept ... Wünschen Sie weitere Suppentipps oder Sommernachtsträume, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

www.youtube.com/watch?v=F0ihJrMeK3k

www.youtube.com/watch?v=vFG8Gryo-78&feature=related

www.youtube.com/watch?v=D2DPa1eGMpo&feature=related

www.youtube.com/watch?v=100uRHytjk&feature=related

www.youtube.com/watch?v=_6O5i416EPk

www.youtube.com/watch?v=U-W8RDu7Chc&feature=related

HOTLINE: info@koifischer.ch

