

Hot Bloody Mary mit Japan-Pfeffer und Wodka-Meerrettich-Sahne

(ca. 5-6 Portionen)



Zutaten:

- 1-2 EL Butter
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 2 Stangen Staudensellerie, fein geschnitten
- 1-2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1-2 EL Worcestershire-Sauce
- 2 Dosen stückige Tomaten
- 2 TL Meerrettich, gerieben
- Salz, Pfeffer, Japan-Pfeffer
- Wodka nach Geschmack

- 1 Becher Sahne
- 4 cl Wodka
- 2 TL Meerrettich, gerieben
-
- 5 kleine Stangen Staudensellerie
- Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung:

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zergehen lassen. Zwiebeln und Staudensellerie hineingeben und ca. 5 Minuten lang anschwitzen lassen, bis sie glasig sind. Knoblauch hinzugeben und 1 Minute weiter braten lassen, dann die Worcestershire-Sauce hinzugeben und eine weitere Minute abwarten.

Schließlich die stückigen Tomaten in den Topf geben und mit Salz, Pfeffer und Japan-Pfeffer würzen. Die Hitze erhöhen und die Suppe einmal aufkochen, danach bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten leise weiter köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

Den Topf vom Herd nehmen, Meerrettich unterrühren und die Suppe ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Danach gründlich pürieren, durch ein Sieb streichen und warmhalten.

Die Sahne mit dem geriebenen Meerrettich und Wodka mischen und mit dem Handrührgerät steif schlagen.

Suppe auf 5 Gläser aufteilen und mit jeweils einem Schlag Wodka-Meerrettich-Sahne versehen. Gläser mit den Selleriestangen garnieren. Optional: fein geschnittenen Schnittlauch als Garnitur darüber streuen.