



# Tomatensuppe



## Zutaten

30 Gramm	<i>Butter</i>
½	<i>Zwiebel</i>
1 Dose	<i>Tomaten</i>
¼ Liter	<i>Brühe</i>
1 –3 Spritzer	<i>Worcester Sauce</i>
1 Esslöffel	<i>Sahne</i>
1 Teelöffel	<i>Stärkemehl</i>
200 Gramm	<i>Hackfleisch</i>
4 Teelöffel	<i>Gin</i>
50 Gramm	<i>Sahne</i>
Einige Zweige	<i>Kerbel oder Thymian</i>
Salz Pfeffer	



## Zubereitung

1. in einem Topf Butter auslassen
2. feingewürfelte Zwiebel glasig dünsten
3. Tomaten mit Saft pürieren
4. dann in den Topf zu den Zwiebeln geben
5. Brühe angießen
6. die Tomatensuppe ca. 15 Min. köcheln lassen
7. mit Worcester, frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen
8. 1 Esslöffel Sahne mit Stärkemehl verrühren
9. die Tomatensuppe damit binden
10. in einer Pfanne Butter erhitzen
11. Hack mit Pfeffer und Salz würzen
12. kleine Hackbällchen formen
13. in der Butter leicht anbraten
14. die fertigen Hackbällchen in die Tomatensuppe geben
15. kurz vor dem Servieren Gin in die Tomatensuppe gießen
16. Sahne steif schlagen
17. die Tomatensuppe mit Hackbällchen auf Teller füllen,
18. je einen Löffel Sahne darauf geben
19. mit Kerbel bestreuen
20. dazu frisch geröstetes Toast oder Baguette reichen