



ROTE RANDENSCHAUMSUPPE

für 2 Portionen

ZUTATEN

- 50 ml** veganer Rahmersatz
- 10 g** veganer Buttersersatz
- 1** Prise Salz
- 1** Prise weißer Pfeffer
- 15 g** Mehl
- 2** Lorbeerblätter
- 150 ml** Gemüsebouillon
- 1** Zwiebel
- 1** Prise Kümmel
- 250 g** Rote Randen

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel fein schneiden und in einem Topf mit veganem Buttersersatz anschwitzen. Die Roten Randen zerkleinern und hinzugeben. Mit Gemüsebouillon ablöschen, Lorbeerblätter hinzugeben und das Gemüse weichkochen. Lorbeerblätter wieder herausnehmen und alles mit einem Mixer fein pürieren. Danach veganen Rahmersatz und Mehl begeben, kurz erhitzen und binden. Optimal ist eine honigähnliche Konsistenz.

Abschließend mit den Gewürzen abschmecken. Die Masse durch den Kisag Trichter & Sieb direkt in den Kisag Whipper 0,5 L passieren. Am besten eignen sich der Kisag Whipper Professional oder Thermo. Eine Bläserkapsel einführen und 8-10 mal kräftig schütteln. Der Bläser kann bei max. 75 °C in der Bain-Marie oder im Wasserbad warmgehalten werden. Vor dem Servieren nochmals kräftig schütteln.