

Lieblingsgericht & letzte Mahlzeit von Che Guevara: Erdnuss-Suppe alá Comandante

Zutaten:

1 l Wasser
4 mittelgroße Kartoffeln
1 Tomate
6 EL Erdnüsse
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1-2 EL Erdnussbutter
1-2 EL Kondensmilch
Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer

Tipp: Mit Hühnerbrühe zubereitet, wird die Suppe noch geschmackvoller!

Vorbereitung:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Tomate ebenfalls würfeln und den Knoblauch hacken. Erdnüsse im Mörser möglichst fein zerstoßen – einige Stücke dürfen jedoch sein. Einen kleinen Teil der gemörserten Erdnüsse in einer Pfanne anrösten und gesondert beiseite stellen für das spätere Garnieren.

Zubereitung:

Kartoffelwürfel, den Großteil der zerstoßenen Erdnüsse und gewürfelte Zwiebel in Erdnussbutter anschwitzen. Gehackten Knoblauch hinzugeben und kurz weiter rösten. Dann die gewürfelte Tomate in den Topf geben. Alles mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen, mit Wasser ablöschen und gut vermengen. Kurz aufkochen lassen, Kondensmilch zufügen und anschließend bei mittlerer Hitze unter Rühren köcheln lassen.

Sobald die Kartoffeln gar sind (nach etwa 8 bis 10 Minuten, je nach Würfelgröße), die Kartoffelstücke in der Suppe mit einem Stampfer zerkleinern und gut verrühren. Dies dient der Bindung der Erdnuss-Suppe. Nun noch abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Tipp: Wer die Erdnuss-Suppe noch feiner mag, kann diese abschließend mit dem Pürierstab pürieren.

Die verbliebenen angerösteten Erdnussstücke vor dem Servieren über die Suppe streuen.

Zu der Erdnuss-Suppe passen gebratene oder gegrillte Hähnchenteile ganz wunderbar.

Das Rezept ist für vier Personen. Für größere oder kleinere Mengen rechne die Zutaten einfach hoch oder herunter.