

Rezept	
Tomatensuppe	
Klassische deutsche Tomatensuppe aus den 70ern	
2kg reife Tomaten	Waschen, halbieren, Strunk rausschneiden, die Hälften je noch einmal halbieren. (Siehe Foto Blick idK). Dann in einen Suppentopf.
500g normale helle Zwiebeln	Schälen, vierteln. (Siehe Foto Blick idK). Dann in den Suppentopf zu den Tomaten geben
1 Liter Wasser Zimtstange , ca. 2-3cm 2 Nelken 2 Wacholderbeeren 1 Lorbeerblatt Salz, Pfeffer	Alles in den Suppentopf dazu geben. (Siehe Foto Blick idK). Mit Deckel normal 45min kochen. (Bei Gas kleinste Stufe, bei E-Herd auf mittlerer Stufe) Fertige Suppe - siehe Foto Blick idK
Vor der Weiterverarbeitung abkühlen lassen. Man kann sich einbilden, das intensiviert den Geschmack.	
Dann alles durch ein großes feines Sieb geben und die Flüssigkeit gut ausdrücken. (Siehe die entsprechenden 2 Fotos Blick idK).	
Wenn nicht alles ins Sieb hineinpasst, zunächst nur die Hälfte verarbeiten.	
Man könnte auch gut eine ‚Passiermühle‘ („ Flotte Lotte “) verwenden - sofern vorhanden.	
Den „Mus“, der sich an der Unterseite des Siebes bildet, abstreifen und zur Flüssigkeit geben. (Siehe Foto Blick idK).	
Suppe fertigstellen	
50g Butter 50g Mehl	Mehlschwitze mit der ausgequetschten Tomatenflüssigkeit zubereiten
Abschmecken, gegebenenfalls noch mit Salz nachwürzen.	

1 Ei in die Suppe geben und mit dem Schneebeesen verrühren	
1 Schuss Sahne	In die Suppe einrühren
Evtl. 1-2 Löffel Bio- Tomatenmark	Einrühren, wenn der Geschmack noch nicht tomatig genug erscheint
Croûtons herstellen	
4 Scheiben Brot (z.B. Schweizer Dinkel)	Siehe Küchenspecials
20g Butter	
Schließlich am Tisch	
1 kleines Stück Butter beim Servieren auf die Suppe geben, damit es in der heißen Suppe schmilzt.	