



Cayenne Suppe

Zutaten:

- 1 Liter Instant Hühner- oder Fleischbrühe
- 1 TL Cayenne Pulver
- 1 scharfe, frische Chilischote nach Wahl
- 1 Knoblauchzehe (ganz)
- 2-3 Scheiben frischen Ingwer geschnitten

Und wie mache ich daraus die Cayenne Suppe?

1. Die Brühe erhitzen und das Cayenne Pulver dazu einrühren
2. Die Chilischote waschen und in feine dünne Scheiben schneiden
3. Diese zusammen mit der Knoblauchzehe und dem Ingwer für ca. 5 Minuten köcheln lassen
4. Danach den Knoblauch und den Ingwer wieder herausfischen und gleich heiß servieren

Mit Suppennudeln kann man die Suppe auch noch weiter aufpeppen. Nach dem Verzehr im Bett oder eingewickelt auf der Couch schwitzen.

Das Rezept stammt aus dem "Chili Pepper Buch" von Harald Zoschke.

Guten Appetit wünscht das Chililand.