

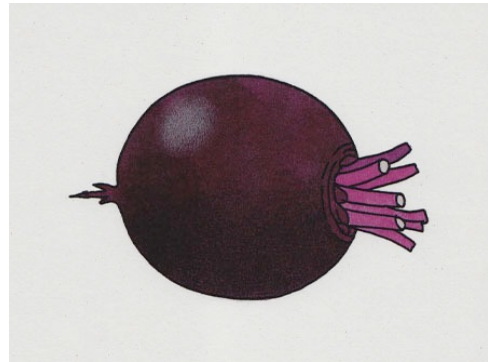


waskochen.ch

Randensuppe mit Wodka

Zutaten

500 g rohe Randen
1 Zwiebel, gehackt
10 g Butter
7 dl Gemüsebouillon
2 EL Wodka
Salz, Pfeffer
italienische Petersilie



Zubereitung

Randen schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in Pfanne erhitzen, gehackte Zwiebeln andämpfen, Randenwürfel zugeben, kurz mitdämpfen und mit Gemüsebouillon auffüllen. Leicht köcheln lassen, bis die Randen weich sind. Suppe pürieren und mit Wodka, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie grob hacken. Suppe in Tassen abfüllen und mit Petersilie garnieren.

Wissenswertes

Randen stärkt das Immunsystem, aktiviert den Zellstoffwechsel und hat bei Infektionen und Hautentzündungen eine antibakterielle Wirkung.