

# Madeirische Tomaten-Zwiebelsuppe mit pochierten Eiern



Zutaten für 10 Personen:

- 1 dl Olivenöl
- 600 g grob gehackte Zwiebeln
- 6 feingeschnittene Knoblauchzehen
- etwas Zucker
- 1 kg frische Rispen-Tomaten
- 1,5 lt Gemüsebouillon (Paste oder Granulat)
- etwas Oregano
- etwas edelsüßer Paprika
- Salz, Pfeffer, Chilipulver
- 2 dl Madeira
  
- 10 frische, zimmerwarme Eier
- 1 dl Essig
- ca. 2 lt Wasser
  
- etwas gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Tomaten kreuzweise einschneiden und im heissen Wasser einige Sekunden überbrühen bis sich die Haut löst. Schälen, halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen (Tomates concassés). Das Tomatenfleisch in Würfel schneiden.

Zwiebeln, Knoblauch und etwas Zucker im Olivenöl andämpfen.

Mit dem Paprika bestäuben.

Die Tomatenwürfel zugeben und mit dem Madeira ablöschen.

Bouillon zugeben und die Suppe etwas einkochen lassen und passieren.

Die Suppe abschmecken und mit Oregano und Chili verfeinern.

Noch etwas köcheln lassen.

Das Wasser mit dem Essig in einer hohen Pfanne aufkochen und auf kleinem Feuer unter dem Siedepunkt halten.

Die Eier einzeln vorsichtig in eine Tasse schlagen damit das Eigelb ganz bleibt.

Jedes Ei langsam in das Essigwasser gleiten lassen und ca. 3-4 Minuten ziehen lassen. Mit einer Lochkelle heraus holen und in die Suppentasse geben und diese mit der Tomatensuppe auffüllen.

Mit der gehackten Petersilie garnieren.