

Artischocken- Bierschaumsuppe

Zutaten:	Zubereitung:
4 Artischockenherzen aus dem Glas 3 Schalotten Erdnussöl	würfeln fein hacken andünsten
500ml Gemüsefond	ablöschen
½ Chilischote 1 Knoblauchzehe Salz, Pfeffer aus der Mühle	mit dem Messer einritzen gequetscht dazu geben
400ml Rahm 200ml Bier	auffüllen, 15 Min. leicht köcheln lassen mit dem Stabmixer pürieren, ev. durch ein Sieb streichen