

## Mandarinen-Kichererbsen-Suppe

Vor- und zubereiten: ca. 2½ Std.

Einweichen: ca. 12 Std.

Ergibt ca. 1 Liter

100 g	getrocknete Kichererbsen
5 dl	Wasser
1	Esslöffel Butter
1	grosser roter Chili/Peperoncino, in Ringen, entkernt
4 dl	Wasser
8	Mandarinen, nur Saft (ca. 4 dl)
½	Vanillestängel
1	Teelöffel Salz
	Salz und Pfeffer aus der Mühle, nach Bedarf



1. Kichererbsen mit Wasser bedecken, ca. 12 Std. einweichen, abspülen, abtropfen.
2. Wasser mit den Kichererbsen aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 2 Std. köcheln, abtropfen.
3. Butter warm werden lassen. Chili und Kichererbsen kurz andämpfen. Wasser und Mandarinsaft dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, Vanillestängel begeben, Suppe salzen, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Vanillestängel entfernen, Suppe würzen.

### Tipps

- Eingeweichte Kichererbsen mit 2 dl Wasser 15 Min. bei 120 Grad im Imperial Steamer oder 20 Min. bei 100 Grad im Miele Dampfgarer garen.
- Butter, Chili und Kichererbsen 2 Min. bei 100 Grad im Imperial Steamer oder im Miele Dampfgarer dämpfen. Mandarinsaft und 2 dl Wasser dazugiessen, Vanillestängel und Salz begeben, Suppe 5 Min. bei 100 Grad fertig garen, würzen.