

Apfel-Suppe mit Kokosmilch

Für 4 Personen

4 Äpfel	2 Schalotten	1 EL Butterschmalz
0.25 l Apfelsaft	0.25 l Kokosmilch	0.5 l Gemüsebrühe
1 EL Currypulver	1 Stiel Zitronengras	Salz, Pfeffer
2 Bananen	Butterschmalz	

Äpfel und Schalotten schälen und in Stücke schneiden. Butterschmalz in einen Topf geben und erhitzen. Die Apfel- und Schalottenstücke hinzufügen und farblos anschmoren. Currypulver hinzufügen, vermengen und leicht anrösten. Den Apfelsaft und die Brühe angießen und alles aufkochen. Die Hitze wieder reduzieren und die Kokosmilch dazugeben. Zitronengras andrücken und mit etwas Salz und Pfeffer in den Topf geben. Die Suppe etwa 20 Minuten sanft köcheln lassen. Das Zitronengras aus dem Topf nehmen, dann alles pürieren, bis die Suppe eine cremige, aber noch leicht stückige Konsistenz hat. Falls die Suppe zu dickflüssig ist, noch etwas Brühe hinzufügen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bananen schälen, längs halbieren und in Stücke schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Bananenstücke darin anbraten. Die Suppe in tiefe Teller füllen und mit gebratenen Bananenstücken servieren.

Rainer Sass am 22. März 2020