

Curry-Suppe

Für 2 Personen:

125 g Butter	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ingwer	1 rote Chilischote	1 TL Salz
1 TL Zucker	1 1/2 TL	Currypulver
1 TL gelbe Currypulver	1 TL gelbe Currypaste	50 ml Weißwein
50 ml rotem Portwein	1 1/2 TL	Gemüsebrühepulver
125 ml Apfelsaft	1 Apfel	1 Banane
1 Orange, geviertelt	250 ml Sahne	

Die Zwiebel klein schneiden. Die Knoblauch-Zeihe in Scheiben schneiden. Die Chilschote in Ringe schneiden. Den Apfel und die Banane in feine Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen Zwiebeln, Chili, Ingwer und Knoblauch dazugeben und alles 1-2 Minuten anbraten, bis die Butter leicht Farbe hat. Gelbe Currypaste dazugeben und verteilen. Dann Currypulver dazugeben.

Anschließend alles mit Weißwein und rotem Portwein ablöschen. Gemüsebrühepulver, 375 ml Wasser und Apfelsaft dazugeben und alles bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Apfel, Banane und Orange dazugeben und nochmals 5 Minuten köcheln. Salz und Zucker dazugeben und Sahne angießen. Alles nochmals aufkochen und fein pürieren.

Nach Wunsch alles durch ein Haarsieb geben.

Steffen Henssler am 24. März 2022