

Kichererbsen-Kokos-Suppe mit Koriander

Für vier Portionen

250 g eingeweichte Kichererbsen	2 Zwiebeln	1 kleine Ingwerknolle
1 Stange Zitronengras	2 rote Paprika	1 EL Austernsauce
200 ml ungesüßte Kokosmilch	1 Liter Hühnerfond	2 Limettenblätter
1 kleine Chilischote	Jaipur-Curry	frischer Koriander
1 Limette	Cayenne-Pfeffer	Butter, Pfeffer, Salz

Die geschälten Zwiebeln grob hacken und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Drei Scheiben geschälten Ingwer, das gehackte Zitronengras, die Limettenblätter, einige Korianderblätter und die eingeweichten Kichererbsen dazugeben. Mit dem Jaipur-Curry aromatisieren. Die klein gechnittenen roten Paprika in den Topf geben. Mit dem Hühnerfond aufgießen, bis alle Zutaten bedeckt sind. Die Kokosmilch und Austernsauce dazu geben, mit dem Chili abschmecken und für circa 20 Minuten köcheln lassen. Den Inhalt aufkochen lassen und pürieren, anschließend durch ein Sieb passieren und erneut pürieren. Nun mit Salz, Cayenne und Pfeffer und nachwürzen. Sollte die Suppe zu scharf sein, kann sie mit kalten Butterflocken abgemildert werden. Serviervorschlag:

Die restlichen Kichererbsen als Einlage in einen Teller geben, etwas Limettenabrieb darüber streuen, die Suppe darüber gießen und mit dem Koriander verzieren.

Ali Güngörmüs am 22. Dezember 2014