

# Suppen Rezepte

## Apfelcremesuppe Mit Curry

Stichworte: Apfel, Suppe, Gewürze, Gemüse, Vorspeise

---

### Zutaten für 4 Personen

4 große Äpfel	1 Liter Hühnerbrühe
2 Schalotten	Salz
1 Stück Ingwerwurzel (ca. 2 -cm)	Pfeffer
1 Knoblauchzehe	Muskatnuß
2 Essl. Butter	Zitronensaft
-3 EL Currypulver	Schnittlauch

---

1. Die Äpfel vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien. Mit feingewürfelten Schalotten und Ingwer, der durchgepreßten Knoblauchzehe in der heißen Butter andünsten. Mit Currypulver bestäuben und rühren, bis alles von einem gelben Film überzogen ist.
2. Mit Brühe auffüllen. Zu gedeckt etwa 15 Minuten köcheln, bis die Äpfel zerfallen sind. Die Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken.
3. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.