

Suppen Rezepte

Apfelcurrysuppe Mit Schalotten Und Ingwer

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Obst, Milchprodukte, Suppe,: Apfel, Creme, Curry, Ingwer

4	Säuerliche Äpfel	1	Liter Hühnerbouillon Menge
2	Schalotten		- anpassen
1	Knoblauchzehe		Salz
1	Stück frische Ingwerwurzel		Weisser Pfeffer
	- etwa 2 cm gross		Muskatnuss
2	Essl. Butter	1/4	Zitrone; Saft
2	geh. TL Currypulver Madras		Schnittlauchröllchen
1	Msp. Cayennepfeffer		

Die geschälten Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Mit den geschälten und fein gehackten Schalotten sowie der gepressten Knoblauchzehe und der geschälten und feinst gewürfelten Ingwerwurzel in heißer Butter gründlich anschwitzen.

Zuletzt noch mit dem Currypulver bestäuben und unter ständigem Rühren so lange weiterdünsten, bis alles von einer leuchtend gelben Schicht überzogen ist.

Hühnerbouillon angießen und bei milder Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel völlig zerfallen sind.

Anschließend alles durch ein Sieb streichen oder im Mixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einigen Tropfen Zitronensaft würzig abschmecken. Vor dem Servieren die Schnittlauchröllchen über die Suppe streuen.