

Suppentrilogie

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Apfel-Currysuppe:

2 große Äpfel
1 große Zwiebel
1 ½ EL Curry
300 ml Suppe
300 ml Apfelsaft
300 ml Kokosmilch
Salz und weißer Pfeffer

Randig Suppe:

50 dag gekochter Randig
750 ml Rindssuppe
Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Erbsen-Minze-Suppe:

1 große Zwiebel
800 ml Suppe
1 Becher Sahne
50 dag Erbsen
1 Bund frische Minze
Salz und weißer Pfeffer



Zubereitung:

Apfel-Currysuppe:

Zwiebel fein schneiden, Äpfel würfeln und beides in 1 EL Butter anschwitzen (nur glasig werden lassen, keine Farbe).

Mit Curry stauben und kurz mitdünsten.
Mit Suppe, Apfelsaft und Kokosmilch aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen.

Mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Randigsuppe:

Randig in kleine Würfel schneiden.
Suppe erhitzen und Randigwürfel darin einige Minuten bei schwacher Hitze kochen.
Mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Erbsen-Minze-Suppe:

Zwiebel fein schneiden und in 1 EL Butter anschwitzen.
Mit Suppe und Sahne aufgießen und kurz aufkochen lassen.

Erbsen und gehackte Minze zur Suppe geben und 15 Minuten köcheln lassen.

Zuerst mit dem Stabmixer fein pürieren, dann durch die flotte Lotte pressen und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Weinempfehlung:

Weißwein

Kochabend:

7. Mär, 2018 / Walt