

Apfel-Curry-Suppe

Zubereitungszeit:

ca. 45 Min.

Zutaten für 8 Portionen

1 Zwiebel
5 Äpfel
1 Stange Porree (ca. 200g)
1 kleines Stück Ingwer
1 Knoblauchzehe
Ger. Muskatnuss
1 kleiner Becher Creme fraîche
150 ml Apfelsaft
500 ml Gemüsebrühe
2 EL Currypulver
Etwas Zitronensaft
Etwas Butter
Salz, Pfeffer, Zucker



Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Das weiße vom Lauch in dünne Ringe schneiden.

In einem großen Topf etwas Butter zerlassen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig andünsten. Ingwer, Lauch und die Äpfel hinzugeben und kurz mit anbraten. Mit Curry bestäuben und ca. 1 Minute anschwitzen.

Anschließend mit Brühe und Apfelsaft ablöschen und alles ca. 15 Minuten lang köcheln lassen. Sobald die Äpfel weichgekocht sind, den Topf vom Herd nehmen und 2/3 Crème fraîche einrühren und die Suppe gut durchpürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken. Etwas Zitronensaft nur wenn gewünscht.

Suppe durch ein Sieb streichen und nochmals aufkochen.

Das Lauchgrün in feine Streifen schneiden und kurz anbraten.

Jede Portion Suppe mit einem Klecks Crème fraîche und den Lauchstreifen garnieren.

Weinempfehlung:

GV Rohrhofer - Spizöla

Kochabend:

6. Nov, 2019 / Bruno