



Apfel-Curry-Suppe

Einen Teil der Äpfel in kleine Würfel, den anderen Teil in grobe Stücke schneiden. Die kleinen Würfel mit Zitronensaft beträufeln und beiseite stellen.

Lauch, Knoblauch, Ingwer und die groben Apfelstücke kurz anbraten und das Currypulver nur kurz mitrösten. Anschließend mit Weißwein ablöschen, Geflügelfond aufgießen und weich kochen lassen. Dann die Sahne und Kokosmilch dazu geben.

Alles mit dem Pürierstab fein mixen, evtl. noch durch einen Sieb passieren und abschmecken.

Die beiseite gestellten Apfelstücke kurz in Butter schwenken und als Einlage in die Suppe geben.



Zutaten für 4 Portionen:

2	Stk	Äpfel
1	Stk	Knoblauchzehe
½	TL	Ingwer, frisch gerieben
300	g	Lauch
1		Schuss Weißwein
1	TL	Madras Curry
500	ml	Geflügelfond
125	ml	Sahne
100	ml	Kokosmilch
½	Stk	Zitrone
		Butter

Beilage

Naan-Brot

(www.mestragon.de/rezepte/naan-brot/)