Scharfe Kokos-Curry Suppe

Dass Suppen alles andere als langweilig sein können, beweist dieses tolle Rezept: Scharfe Kokos-Curry Suppe, hier mit einer Chilischote garniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Karotten
2 kg	Kartoffeln
2 EL	Gemüsebrühe
1 Dose	Kokosmilch
1 Schuss	Olivenöl
3 EL	Currypulver
2 TL	Chiliflocken
2 TL	Ingwerpulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Zucker
1 EL	Créme frâiche

Zubereitung

1. Zuerst wird das Gemüse für die scharfe Kokos-Curry Suppe vorbereitet: Knoblauch und Zwiebel pellen, fein hacken. Anschließend Karotten und Kartoffeln schälen und in

mundgerechte Würfel schneiden.

2. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin glasig braten. Das indische Currypulver einrühren und mit anrösten. Anschließend die Kartoffel- und Karottenwürfel dazugeben und einige Minuten mit durchrösten. Regelmäßig umrühren.

3. Unterdessen im Wasserkocher (oder weiteren Kochtopf) eineinhalb Liter Wasser zum Kochen bringen. Das heiße Wasser über das angebratene Gemüse gießen, bis es beinahe vollständig bedeckt ist.

4. Chiliflocken, Ingwerpulver und Brühepulver einrühren. Etwa 10 bis 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Anschließend mit dem Stabmixer die Suppe pürieren (Konsistenz nach persönlichem Geschmack).

5. Die Kokosmilch mit einrühren, mit Pfeffer, Salz und Zucker nach Geschmack würzen. Noch einige Minuten durchziehen lassen, dann in vorgewärmte Schalen füllen. Mit je einem Esslöffel Créme frâiche garnieren und servieren.

Tipp

Zur scharfen Kokos-Curry Suppe schmeckt frisches Baguette oder geröstetes Weißbrot. Man kann die Suppe auch mit kleinen, angebratenen Garnelen oder Geflügelfleisch verfeinern.