

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Thailändische Currysuppe



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochtipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Koriander fein schneiden
2. Schalotten fein schneiden
3. Kartoffeln in gleichmässige Würfel schneiden
4. Apfel rüsten und würfeln
5. Ingwer in feine Scheiben schneiden
6. Olivenöl in einem Topf erhitzen
7. Schalotten und Ingwerscheiben im Olivenöl andünsten
8. Apfel und Kartoffelwürfel begeben
9. Mit Gemüsebouillon ablöschen und aufkochen
10. Die Suppe ca. 25 Minuten leicht sieden lassen
11. Suppe nun pürieren und durch ein feines Sieb streichen
12. Suppe mit Kokosmilch verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken
13. Vor dem Servieren mit frischem Koriander bestreuen

Zutaten

2	Schalotten
250 g	Kartoffeln, mehligkochend
1	Apfel
10 g	Ingwer
2 EL	scharfes Curry
600 g	Gemüsebouillon
250 g	Kokosmilch
4 g	Koriander
	Salz, Pfeffer
	Olivenöl

Life Channel

www.lifechannel.ch