

Curry-Zitronengras-Suppe

Fruchtig frisch ...

Zutaten

30g	Butter
6Stk	Schalotten
1kl.	Stange Lauch
8Stk	Zitronengras
10Stk.	Limonenblätter
5EI	Currypulver, mild
1EI	Currypulver, scharf
10EI	Kokosflocken
2kl.	Bananen
3kl.	Äpfel
1/2Stk	Ananas
7,5dl	Geflügelfond
5dl	Kokosmilch
2,5dl	Weisswein
125ml	Portwein
1dl	Nolliprat
2,5dl	Vollrahm
	Salz
	Cayennepeffer

Zitronengras/Lemongrass

... ist ein wichtiger Bestandteil der asiatischen Küche und erfreut sich auch bei uns grosser Beliebtheit. Es verleiht den Gerichten einen richtigen «Frischekick».

Zubereitung

Vor-/Zubereitung: 45 Minuten

Gemüse und Obst rüsten und in kleine Stücke, das Zitronengras in feine Ringe schneiden. Schalotten in Butter dünsten, Lauch und Zitronengras begeben, weiter dünsten. Mit dem Currypulver stäuben, Kokosflocken begeben, gut abrühren. Mit Weisswein ablöschen, mit Geflügelfond und Kokosmilch auffüllen. Früchte und Limettenblätter begeben, ca. 20 min sieden lassen. Die Suppe pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit Portwein, Nolliprat und Rahm verfeinern und abschmecken.

Weitere Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipps