

Currysuppe

kann süchtig machen...

Rezept fuer 10 Personen

2 Lit.	Kokosnussmilch
500 g	Vollrahm
1 Lit.	Hühnerbouillon
4 Stk.	Zitronengras
20 Stk.	Limettenblätter
2 Stk.	Zwiebeln
2 Stk.	Aepfel
500 g	Ananas
80 g	Maderascurrypulver mild
1 dl	Weisswein
1 dl	Kokosnussfett

Ananas, Aepfel, Zwiebeln und Zitronengras grob schneiden (geschält) und im heissen Fett andünsten. Currypulver dazu geben und sofort mit dem Weisswein ablöschen.

Bouillon, Kokosnussmilch und Rahm dazugeben und 4 Std. bei schwacher Hitze kochen. Limettenblätter dazugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Alles durch ein feines Spritzsieb abpassieren. Mit Salz oder Hühnerbouillonpaste abschmecken.

