



## Suppe

# Pikante Currysuppe

Ergibt ca. 1.5 Liter Suppe  
Rezept für 6-8 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 kleine	Ananas, geschält und in feine möglichst kleine Würfel schneiden
1 gross	Zwiebel, fein gehackt
1 grosser	Boskop-Apfel, geschält, Kerngehäuse entfernt, in kleine Stücke geschnitten
1.5 dl	Weisswein
2 dl	Gemüsebouillon (bei Fehlen kann auch Rindsbouillon verwendet werden)
5 dl	Kokosmilch (bei MIGROS erhältlich)
5 dl	Halbrahm
1 Glas	Currypulver, mild (ca. 26 gr)
	Currypulver, scharf (Madras) zum Abschmecken
1-2 Stück	Zitronengrasstengel, geschält, Enden abgeschnitten in Rädchen geschnitten
2 EL	Olivensöl

**Zubereitung:**

Ananas, Zwiebeln, Äpfel und Zitronengras	Ananas, Zwiebeln, Äpfel und Zitronengras in Olivenöl gut andünsten
Currypulver (mild)	Die Hälfte des Currypulvers (mild) beigeben und anrösten. Vorsicht: Das Currypulver darf nicht anbrennen, sonst wird es bitter.
Weisswein	Mit dem Weisswein ablöschen
Gemüsebouillon, Kokosmilch, Rahm	Beifügen und auf kleinem Feuer ca. 1 Stunde köcheln lassen.
Stabmixer	Mit dem Stabmixer die Suppe fein pürieren und danach durch ein Sieb passieren. Die Suppe zurück in die Pfanne geben.
Currypulver scharf (Madras)	Mit dem scharfen Currypulver abschmecken und nochmals aufkochen.

**Anmerkung:**

Habe diese Suppe am 6. März 2004 bei Roland Wagner gegessen. Eine aussergewöhnliche Suppe, eine wahre Gaumenfreude.