



Suppe

Curry-Suppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

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

40 gr	Butter
30 gr	Mehl
1/2 lt	Wasser
3 dl	Milch
2-3 dl	Vollrahm
2	Gemüsebouillonwürfel
1	Banane
2 EL	Curry
1 Prise	Zucker
100 gr	gekochter Schinken
100 gr	tiefgefrorene Erbsen

Zubereitung:

- | | |
|------------------------------|---|
| Wasser | In einem separaten Pfännchen das Wasser erhitzen und die beiden Bouillonwürfel auflösen. |
| Butter, Mehl, Milch und Rahm | In einer Suppenpfanne die Butter erhitzen und das Mehl (durch ein Teesieb eingestreut) unter ständigem Umrühren hellgelb anschwitzen. Mit der Milch und dem Rahm ablöschen und die Gemüsebouillon beifügen. Das Ganze zirka 10 Minuten kochen lassen. |
| Banane, Curry | Die Banane mit einer Gabel zerdrücken und zusammen mit dem Curry und Zucker in die Suppe geben. |
| Schinken | Schinken in feine Streifen schneiden und zusammen mit den aufgetauten Erbsen in die Suppe geben und 5 Minuten ziehen lassen. |
| | Abschmecken und Servieren. |