

Vorspeisen

Lauch - Apfel - Suppe

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 große Äpfel (Boskop)
- 1 Knoblauchzehe
- Ingwer, ca. 2 cm
- 250 g Lauch
- 100 ml Weißwein, trocken
- 400 ml Geflügelfond
- 150 ml Sahne
- 125 ml Kokosmilch
- Salz
- Butter, Zitronensaft
- Curry Mumbai
- Purple Curry

Zubereitung:

- Äpfel schälen, 1/4 eines Apfels in kleine Würfel schneiden, den Rest grob würfeln. Über die kleinen Apfel-Würfel etwas Zitronensaft geben und beiseite stellen.
- Lauch waschen und grob schneiden. Ebenso den Ingwer und den Knoblauch klein schneiden.
- Etwas Butter in eine Pfanne geben und 1 - 2 TL Curry Mumbai darin schmelzen lassen. Nun Äpfel, Lauch, Ingwer und Knoblauch zugeben und kurz andünsten.
- Mit dem Wein ablöschen und den Geflügelfond zugeben. Nun ca. 10 Min. köcheln lassen, bis das Ganze weichgekocht ist.
- Sahne und Kokosmilch hinzugeben und alles pürieren. Gegebenenfalls mit dem Salz abschmecken.
- Suppe in die Teller geben, mit den feinen Apfelstücken und dem Purpel Curry garnieren und servieren.

Eindeutige ID: #1114

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 24-08-2025 11:17