

Apfelcremesuppe mit Curry

Rezept von
Gotthardt Schöck

Zutaten für 6 Personen

- 4-6 große Äpfel
- 2 Schalotten
- 1 Stück Ingwerwurzel (2cm)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eßl. Butter
- 2-3 Eßl. Currypulver
- 1,2 Ltr. Hühnerbrühe
- 250 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Zitronensaft
- 1-2 Eßl. Honig nach
Geschmack
- Schnittlauch



Tipp

Wer die Suppe etwas dicker mag, nimmt entsprechend weniger Hühnerbrühe. Je nach Apfelsorte etwas mehr Zitronensaft oder Honig zufügen.



Zubereitung

Die Äpfel vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien. Mit fein gewürfelten Schalotten und Ingwer, der durchgepressten Knoblauchzehe in der heißen Butter andünsten. Mit Currypulver bestäuben und rühren, bis alles von einem gelben Film überzogen ist.

Mit Brühe auffüllen. Zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln, bis die Äpfel zerfallen sind. Die Suppe pürieren. Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken, evtl. Honig zugeben.

Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Wein-Empfehlung

Dazu passt ein kühler Weißwein

Fachwart aus Leonberg