AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	50 Min.	ganzjährig	Indien

KALTE CURRYSUPPE



Rezept: Franziska Zehnder, Küttigen - Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Gazpacho ist inzwischen auch in Mitteleuropa gut eingeführt als sommerliche Erfrischung - die kalte Currysuppe ist eine neue Alternative. (+1 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 EL	Butter	2 EL	Mehl
200 g	Zwiebel, fein gehackte	1 l	Hühnerbouillon
1 TL	Knoblauch, fein gehackter	1	Zitronenscheibe, 1/2 cm dick
200 g	Apfel, kleine Würfeli		
1 EL	Currypulver, mildes	200 g	Tomate, Würfeli
		2 dl	Rahm, steif geschlagener
			Salz

ZUBEREITUNG

1. Fein gehackte Zwiebeln und Knoblauch, die klein gewürfelten Äpfel, das milde Currypulver und das Mehl im Butter angedämpfen.
2. Der Tomate die Haut abziehen, in Würfeli schneiden und zusammen mit der Hühnerbouillon und der Zitronenscheibe zur Zwiebel-Apfel-Masse geben. 30 Min. köcheln lassen. Zitronenscheibe rausfischen, Suppe fein mixen. Für mind. 1 Std. kühlen.
3. Rahm steif schlagen und darunterziehen. Abschmecken und nach Belieben dekorieren.