

## Curry-Suppe

**Barbara Lukesch, Zollikon:** «Eine superleckere Suppe, die Herz und Seele wärmt. Den Schärfegrad können Sie steigern, indem Sie mehr Peperoncini verwenden und diese sogar mitpürieren.»

| Zutaten (für 4 Personen)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Zubereitung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 EL Pflanzenöl<br>2 grosse Zwiebeln<br>2 Knoblauchzehen<br>2 grosse Peperoncini<br>1 schönes Stück frischer Ingwer<br>1 EL Currypulver – Art und Schärfe wählen Sie!<br>½ l Gemüse- oder Hühnerbouillon<br>400 ml Kokosmilch<br>120 g Pouletbrust, in Streifen geschnitten<br>6 bis 8 getrocknete Tomaten in feine Stücke geschnitten<br>Salz, Pfeffer und Zitronensaft | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Zwiebeln und Knoblauch feinhacken. Den Ingwer schälen und fein reiben.</li><li>2. Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncini im Öl andünsten, Ingwer und Curry beifügen und kurz mitdünsten. Bouillon und Kokosmilch dazugiessen, aufkochen und die Suppe bei schwacher Hitze rund eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Peperoncini entfernen – oder zusammen mit der Suppe pürieren.</li><li>3. Das Pouletfleisch und die getrockneten Tomaten dazugeben und wenige Minuten durchziehen lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. noch zwei, drei Tropfen Zitronensaft zum Aromatisieren hinzufügen.</li></ol> <p>Tipp: Ich koche diese Suppe gern am Vortag und lasse sie über Nacht durchziehen. Dann ist der Geschmack noch intensiver.</p> |