



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: Cremige Karotten-Curry-Suppe



Zutaten:

500g Karotten
30g Ingwer, frisch
1 Kartoffel, groß
2 Zwiebeln
1/2 Chilischote, rot
1 EL Öl
600ml Gemüsebrühe
400ml Kokosmilch
3 Stiele Koriander
1 TL Curry (z. B. Curry Typ Java)
Salz, Pfeffer & etwas Zitronensaft

für die Deko (falls gewünscht):

ca. 200g Karotten
Korianderblätter
1/2 Chilischote

Zubereitung:

Die Zwiebeln grob würfeln. Den Ingwer schälen und fein reiben.

Karotten schälen und in dicke Scheiben schneiden. Kartoffel schälen und würfeln. Die Chilischote waschen, halbieren, die Kerne entfernen und in Stücke schneiden (die andere Chili-Hälfte ggf. für die Dekoration beiseitestellen).

Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig andünsten. Kartoffelwürfel, Ingwer, Chilistücke, die Karottenscheiben sowie das Curry hinzufügen, kurz anrösten und dann mit der Gemüsebrühe ablöschen. Von der Kokosmilch 6 EL abnehmen und für die spätere Dekoration beiseitestellen.

Die restliche Kokosmilch in die Suppe rühren. Kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze für ca. 25 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Koriander waschen und trockenschütteln. Die Stiele grob hacken und ebenfalls in die Suppe geben. Die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren und mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Suppe in einer Schale anrichten und die übrige Kokosmilch in Schlieren in die Suppe rühren.

Tipp: Wer mag kann die Suppe zusätzlich noch mit etwas dünn aufgeschnittenen Karottenscheiben und Chilistreifen dekorieren. Als Beilage kann Naan Brot gereicht werden.