



INDISCHE APFELSUPPE



Für 6 Personen

ZUTATEN

3 EL Butterschmalz
1 gut gehäufter EL Currypulver
1 rote, scharfe, gewürfelte Chilischote
1 TL Zucker
4 säuerliche, gewürfelte Äpfel
2 gewürfelte Tomaten
2 gewürfelte Zwiebeln
1 grüne, gewürfelte Paprikaschote
100 g gewürfelter Knollensellerie
1 gewürfelte Möhre
1-2 EL Tomatenmark
ca. 1L Hühner- oder Gemüsebrühe
2-3 EL trockener Sherry
Salz
Frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
200 g Crème fraîche
2 EL gehackte Korianderblättchen

einige Apfelchips zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Currypulver, Chilischote und Zucker darin anrösten. Gewürfelte Äpfel und restliches Gemüse mit Tomatenmark dazugeben und ca. 5 Minuten andünsten. Mit ca. 750 ml Brühe ablöschen. Zugedeckt ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Die Suppe mit einem Pürierstab fein mixen. Dabei so viel Brühezugießen, dass eine cremige Konsistenz entsteht. Die Suppe mit Sherry, Salz, Pfeffer und eventuell noch etwas Zucker und Currypulver würzen. In Schalen gießen und jeweils einen Klecks Crème fraîche auf die Suppe setzen.

Mit Apfelchips und Korianderblättchen bestreuen.