

## Curry-Suppe (Mit Bananen und Apfel)

Kategorien: Suppe, Creme, Curry, Banane, Apfel

Zutaten für: 4 Portionen

1	klein.	Zwiebel
1	Essl.	Butter
1		Ueberreife Banane
1/2		Apfel
1	klein.	Chili-Schote
1	Stück	Frischer Ingwer
		Kreuzkuemmel
2	Essl.	Scharfes Curry-Pulver
2	Essl.	Mildes Curry-Pulver
500	ml	Gemuese-Bouillon
50	ml	Vollrahm
50	ml	Sauerrahm

### Anleitung:

Die grob gehackte Zwiebel, die in grobe Scheiben geschnittene Banane und den geschaelten und in kleine Stuecke geschnittenen Apfel in Butter anduensten. Die Chili-Schote, das geschaelte Ingwer-Stueck, den Kreuzkuemmel und das Curry-Pulver hinzufuegen. Mit Gemuese-Bouillon abloeschen und ca. zwanzig Minuten auf kleinem Feuer koecheln lassen.

Nach ca. zehn Minuten den Vollrahm hinzufuegen. Die Suppe mit dem Mixer puerieren (nicht passieren). Am Schluss den Sauerrahm hinzufuegen (je nach Wunsch der Schaerfe etwas mehr oder weniger) und leicht salzen. Vor dem Servieren die Suppe mit Zwiebelsprossen garnieren.

Das kann man vorbereiten:

Die Curry-Suppe laesst sich gut am Vortag zubereiten. In letzter Minute garnieren.

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*17.08.2015  
von K.H.