

## Zitronengras - Curry - Suppe

Kategorien: Suppe, Zitronengras, Curry

Zutaten für: 2 Portionen

4		Schalotten
1		Knoblauchzehe, fein Geschnitten
1/4	Ltr.	Weisswein
1/2	Ltr.	Gemuesebruehe
200	Gramm	Zitronengras
2		Salbeiblaetter
1	Zweig	Thymian
100	Gramm	Karotten
100	Gramm	Sellerie
100	Gramm	Fenchel
1	Stange	Lauch
80	Gramm	Mehlbutterm
20	Gramm	Curry
1	Gramm	Safran
1/2		Limone, unbehandelt Butter zum Anbraten Salz, Pfeffer

### Anleitung:

Schalotte schaelen und in feine Streifen schneiden, das Gemuese putzen und fein wuerfeln, vom Thymian die Blaettchen zupfen, Salbei und Zitronengras fein schneiden, die Limonenschale in feine Streifen schneiden.

In einem Topf mit etwas Butter die Schalotten anduensten, Knoblauch zugeben und mit Bruehe auffuellen und einmal aufkochen lassen. Dann Weisswein, Karotten, Sellerie und Fenchel zugeben und ca. 30 Minuten leicht koecheln lassen. Anschliessend Mehlbutterm untermischen, Safran, Curry, Kraeuter, Zitronengras und Lauch zugeben und nochmals 15 Minuten koecheln lassen.

Die Suppe durch ein Sieb passieren und nach Belieben mit ein paar Butterflocken binden. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Dazu Baguettebrot servieren.

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann