



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Kartoffel-Currysuppe mit Garnelen

Zutaten für 4 Personen:	
1 Zwiebel	
1 Knoblauchzehe, 1 Ingwerknolle	2 Lauchzwiebeln
4 große Kartoffeln (ca. 1 kg)	300 g rohe Garnelen
Butter, 2 EL gelbe Currypaste	Öl, Salz, Pfeffer, Zucker
1 Dose (400 ml) ungesüßte Kokosmilch	2 EL Aprikosenmarmelade

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln.

1 Teelöffel Ingwer in ganz feine Würfel schneiden.

Butter im großen Topf erhitzen.

Kartoffelwürfel, Zwiebel, Ingwerwürfel und Knoblauch darin andünsten.

Mit Curry bestäuben und kurz anschwitzen.

1 l Brühe und Kokosmilch angießen. Aufkochen, zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen darin 3–4 Minuten braten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe mit einem Stabmixer nur kurz pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Aprikosenmarmelade abschmecken.

Mit Garnelen anrichten. Mit Lauchzwiebeln bestreuen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer