



Curry-Suppe mit Garnelen

Zutaten für zwei Personen:

2 Riesengarnelen
1 Bund Zitronengras
½ l Kokosmilch
¼ l Brühe
1 Banane
1 Dose Fruchtcocktail
Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer,
Sambal Oelek, gehackte Mandeln,
Sahne, Zucker, Curry



Zubereitung:

Die Suppe:

Hacken Sie zuerst Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer und schwitzen das Trio in Olivenöl an. (glasig) Nun geben Sie die gehackten Mandeln hinzu und braten dies ca. 1-2 Minuten an. Nun vierteln Sie zwei Stangen Zitronengras der Länge nach und ab in den Topf damit. Jetzt die Banane dazu. Curry nicht vergessen. Etwas durchschwenken. Darauf achten, dass der Curry nicht anbrennt. Jetzt den Fruchtcocktail inkl. Saft hinzugeben und die Zutaten mit Kokosmilch und Brühe aufgießen. Salzen und pfeffern. 10 Minuten kochen lassen. (nicht aufkochen!)

Nach 10 Minuten das Zitronengras aus dem Topf angeln. In eine Karaffe oder Schüssel geben und durchpürieren. Danach zusätzlich durch ein Sieb passieren.

Abschmecken. Falls die Suppe zu süß: etwas Limettensaft hinzugeben. Falls die Suppe zu sauer: mit etwas Zucker nachhelfen. Nochmals aufmixen.

Jetzt in schöne Gläser füllen. Sahnetupfer obendrauf. Garnelen mit einem kleinen Bambusspießchen aufspießen und über den Gläserrand drapieren.

Die Garnelen:

Bei ganzen Garnelen (mit Kopf und Schale) bitte nicht vergessen, den Darm zu entfernen. Wie? Einfach die Schale am Rücken der Garnelen aufdrücken, mit einem Messer der Länge nach einritzen. So lässt sich der Darm entfernen. (herausziehen).

Jetzt Öl in die Pfanne. Garnele einlegen. Salzen, pfeffern, Rosmarin hinzu. Langsam und bei geringer Hitze anbraten.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**