



Curry-Linsensuppe

Zutaten:

2 größere Zwiebeln
1 rote Chilischote ohne Kerne
Ca. 30 g frischer Ingwer
1 große Dose Ananas in Stücken
250 g rote Linsen
250 g Staudensellerie
150 g Schmand
50 + 25 g Butterschmalz
750 + 50 ml Gemüsebrühe
3 bis 4 Esslöffel Curry (eher milde Sorte)
Zitronensaft

Zubereitung:

Zwiebeln fein hacken, Chilischote zerkleinern, Ingwer fein schneiden, alles in 50 g Fett andünsten. Curry und Linsen dazu geben und kurz mitdünsten. Mit Saft von Ananas und 750 ml Brühe ablöschen. Bei milder Hitze 10 Minuten garen.

1/3 der Linsen mit Schöpfkelle heraus nehmen und beiseite stellen. Rest noch einmal 10 Minuten weiter garen.

Staudensellerie putzen, Grün beiseite legen und die Stangen in schmale Scheiben schneiden. In 25 g Fett in einem anderen Gefäß andünsten, mit 50 ml Brühe ablöschen und ca. 7 Minuten zugedeckt garen.

Linsen pürieren, Schmand unterrühren und kurz aufkochen.

Restliche Linsen, Sellerie und Ananasstücke dazugeben, mit Curry und Zitronensaft abschmecken. Mit gehacktem Selleriegrün bestreuen.

Guten Appetit