



Elsbeths Apfelcrème-Suppe mit Curry

- 4 säuerliche Äpfel
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 Stück frischen Ingwer, 2 cm, geschält und fein gewürfelt
- 2 Esslöffel Butter
- 2 Teelöffel Madras Curry
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Liter Hühnerbouillon
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Saft von 1/2 Zitrone
- Schnittlauch

Die Äpfel schälen und entkernen, in Stücke schneiden. Mit den geschälten, fein gehackten Schalotten, den gepressten Knoblauchzehen sowie dem geschälten, fein gewürfelten Ingwer in heisser Butter gut anschwitzen. Zum Schluss mit dem Currypulver bestäuben und unter ständigem Rühren einige Minuten weiterdünsten. Die Hühnerbouillon hinzu giessen und bei milder Hitze ca 15 Minuten köcheln lassen, bis die Apfelstücke völlig zerfallen sind.

Anschliessend alles durch ein Sieb streichen oder im Mixer pürieren.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einigen Tropfen Zitronensaft nach würzen.

Mit Schnittlauchröllchen servieren.