



# Broccoli-Currysuppe mit gebratenen Garnelen

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Einfach, schnell und immer wieder lecker

## Zutaten

- 2 geputzte, mittelgroße Garnelen p. P. waagrecht halbiert
- Für den Suppenansatz:
- 3 frische, handelsübliche Broccoli (geht zur Not auch mit T.K. Broccoli)
- 1 l Fleisch- oder Hühnerbrühe, selber gekocht oder aus dem Supermarkt
- 2-3 Schalotten, fein geschnitten
- 1-2 kleine Stangen Frühlingslauch in dünnen Ringen
- 1 mittelgroße Kartoffel, grob gewürfelt (für die Bindung)
- 1 Becher Crème fraiche
- 1 Becher Sahne
- ¼ l Milch
- 50g Butter
- 1 gehäufte El Weizenmehl
- 40-50g Butter
- Etwas Knoblauchöl für die Garnelen
- Gewürze, Currypulver

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Den Broccoli putzen und einige schöne Miniröschen heraus schneiden, „al dente“ in Salzwasser blanchieren, (für die Einlage)

### **Schritt3**

den großen Rest grob schneiden.

### **Schritt4**

Die Schalotten, die Kartoffel und den Frühlingslauch in der Butter anschwitzen.

### **Schritt5**

Mit Salz, wenig Pfeffer, 2 Tl Curry würzen und das Mehl dazu geben. Glatt rühren und mit der Brühe und der Milch aufgießen, 12 -15 min. leise köcheln lassen.

### **Schritt6**

Anschließend mit dem Zauberstab pürieren und mit Sahne und Crème fraiche kurz aufkochen, nachschmecken.

### **Schritt7**

Danach noch einmal mit etwas kalter Butter „aufmischen“, nicht mehr kochen lassen.

### **Schritt8**

Die Garnelen:

### **Schritt9**

Die vorbereiteten Garnelen würzen und ganz kurz für ca. 1 min. von jeder Seite in Knoblauchöl braten.

### **Schritt10**

"Absteifen " lassen und in der noch heißen Pfanne etwas „durchziehen“ lassen. (Garen mit der heißen Suppe noch etwas nach)

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Die Suppe in einem vorgewärmten Teller oder Tasse anrichten und die kleinen Röschen sowie die gebratenen Garnelen verteilen, sofort servieren.

### **Schritt13**

Gern reiche ich dazu meine warmen Käsestangen.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** delikat, einfach, schnell, warme suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/broccoli-currysuppe-mit-gebratenen-garnelen/>