

Currysüppchen mit Cocosmilch und einem Garnelenspieß

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Schnell gemacht und vor allen Dingen lecker !

Zutaten

- 4 Holz - oder Zitronengras Spieße
- 12 handelsübliche Garnelen (3 Stück pro Spieß)
- 1/4 l guter Fischfond (selbst gekocht oder aus dem Glas)
- 1/4 l Cocosmilch
- 1/2 Becher Crème fraiche
- 20 g geröstete Cocos Flocken
- 2 - 3 fein geschnittene Schalotten
- 1 fein gewürfelte Knoblauchzehe (geht auch ohne)
- 1 saurer Apfel in kleinen Würfeln
- 1 Scheibe Ananas in kleinen Würfeln
- 1/2 Chili Schote
- Abrieb einer 1/2 Zitrone
- Currypulver nach eigenem Geschmack
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Garnelen aus der Schale brechen, mit einem kleinen Küchenmesser an der Rückenseite einschneiden und den Darm entfernen. Jeweils 3 Stück pro Person auf einen Spieß stecken.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Schalen in den Fischfond geben und 15 min. „leise simmern“ lassen, damit der Grundfond etwas von dem Garnelengeschmack annimmt, danach passieren.

Schritt5

Die Schalotten und den Knoblauch in etwas Butter glasig anschwitzen, danach den Apfel und die Ananas sowie den Zitronenabrieb dazu geben.

Schritt6

Mit Currypulver und der aufgeschnittenen Chilischote nach eigenem Gusto würzen, verrühren .

Schritt7

Alles mit 1 - 1 1/2 EL Mehl bestäuben und mit dem Fischfond, der Cocosmilch und Crème fraiche aufgießen.

Schritt8

Glattrühren und ca. 10 - 15 min. leise köcheln lassen, noch einmal nachschmecken.

Schritt9

Den Garnelenspieß würzen und in wenig heißem Öl von jeder Seite

Schritt10

2 - 3 min. braten, bis die rosa Farbe hervor getreten ist.

Schritt11

Die Pfanne zurückziehen und die Garnelen in der noch heißen Pfanne zu Ende garen, keinesfalls übergaren.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Das Currysüppchen in vorgewärmten Tellern oder Tassen servieren und den Garnelespieß dekorativ darüber legen.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** einfach, garnelen, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/currysueppchen-mit-cocosmilch-und-einem-garnelenspiess/>