



Kalte, schaumige Currysuppe mit Crevetten Spieß

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Modern, progressiv, überraschend erfrischend - lecker an heißen Sommertagen

Zutaten

- Für die Currysuppe:
- 1 l heller Geflügelfond oder Rindfleischfond
- 100 ml flüssige Sahne
- 100 ml Noilly Prat
- Saft 1 Orange
- Saft 1/ 2 Zitrone, etwas Abrieb
- 1 kleines Bund Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in groben Stücken
- 1 kleiner, saurer Apfel, geschält, entkernt, in groben Stücken
- 1 guter El Currypulver, nach eigenem Geschmack, ev. auch etwas mehr
- 2 El Olivenöl
- 1 El Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Cayenne nach Geschmack
- 6 Crevetten Spieße à 5 - 6 Stück

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Frühlingszwiebeln in Olivenöl glasig anschwitzen und die Apfelwürfel und das Currypulver dazu geben, etwas ausschwitzen.

Schritt3

Den Topf zurückziehen und das Mehl verrühren.

Schritt4

Den Fond aufgießen, glatt verrühren, aufkochen, 10 min. leise köcheln lassen.

Schritt5

Die Sahne dazu geben, kurz aufstoßen lassen; erst jetzt Noilly Prat, Orangen - und Zitronensaft und Abrieb zufügen. (Um die natürliche Säure zu erhalten)

Schritt6

Mit Salz, Pfeffer und etwas Cayenne nachschmecken, abkühlen lassen.

Schritt7

Kurz vor dem Servieren die Crevetten Spieße salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Schritt8

In heißem Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. eine 3/4 min. auf jeder Seite braten, die Pfanne zurück ziehen und die Spieße in der Resthitze zu Ende braten. Nicht übergaren, glasig halten.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Vor dem Anrichten die Currysuppe mit dem Stabmixer aufschäumen. In gekühlten Suppentellern oder Tassen portionieren.

Schritt11

Mit einem Crevetten Spieß darüber zu Tisch geben.

Rezeptart: Kalte Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalte-schaumige-currysuppe-mit-crevetten-spiess/>