

Currysuppe mit Kokos und Scampi

- **Küche:** Asiatisch, Indisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 ', 'yield' : '' });
```

Eine kleine aber feine **Currysuppe mit Kokos** für Liebhaber asiatischer Küche. Suppen mit Curry, insbesondere eine **indische Currysuppe** ist sehr reizvoll und eine willkommene Abwechslung für ein Mittag- oder Abendessen. Der Reiz liegt ganz klar in der Zubereitung und den Zutaten, die weit von dem entfernt sind, was eine „typisch deutsche“ Suppe ausmacht.

Die Beigabe von Kokosmilch ergibt eine cremige Konsistenz mit fruchtigem Geschmack. Beides. Sowohl der Curry als auch die Kokosmilch können Sie in diesem Rezept nach eigenen belieben dosieren. Für einen kräftigen Curry-/Kokosgeschmack fügen Sie eine entsprechende Menge der Suppe hinzu, im umgekehrten Fall sind sie dementsprechend sparsamer.

Zutaten

- 2 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1 Boskopapfel, geschält, entkernt, in kleinen Würfeln
- 1 Stange Staudensellerie, gewaschen, gefädelt, in kleinen Würfeln
- 1 mittelgroße Karotte, geputzt, gewaschen, in kleinen Würfeln
- 3 - 4 EL Sesamöl
- 1 l Geflügelbrühe
- 500 ml Kokosmilch, ungesüßt
- 100 ml Sahne
- 2 TL Currypulver
- 2 TL gelbe Currypaste
- 40 Ingwer, gerieben
- Etwas Sojasauce, Sweet - Chili - Sauce, Pflaumensauce, Salz
- 4 Scampi / Garnelen, geschält, ohne Darm, mit Schwanzfächer
- Etwas frische Kresse zum Garnieren

Zubereitungsart

Schritt1

Die Curry-Suppe

Schritt2

Die Zwiebel- und Gemüsewürfel mit den Äpfeln bei mittlerer Hitze in Sesamöl farblos 3-4 Minuten anschwitzen.

Schritt3

Dann die Currypaste dazu geben und weitere 2-3 Minuten angehen lassen.

Schritt4

Mit der Kokosmilch, Geflügelbrühe und Sahne aufgießen und weitere ca. 20 Minuten leise köcheln lassen

Schritt5

Das Currypulver dazugeben mit Ingwer, Sojasauce, Sweet Chilisauce und Pflaumensauce abschmecken.

Schritt6

Noch einmal kurz „aufstoßen“ lassen. Bei Gefallen mit dem Stabmixer aufwühlen für einen schönen Schaum.

Schritt7

Die Scampi

Schritt8

Die vorbereiteten Scampi Schwänze salzen und pfeffern und in wenig Öl 2 Minuten kurz anbraten, bis die rosa Farbe hervor tritt, glasig halten, nicht übergaren.

Schritt9

Zusammen mit etwas Kresse in vorgewärmten Suppentellern oder Tassen zu Tisch geben.

Vor dem Servieren die Currysuppe noch einmal mit dem Stabmixer luftig aufgeschäumt. Die Scampi lassen sich, auf einen kleinen Spieß gesteckt, über die **Currysuppe** gelegt, toll präsentieren.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** curry, currysuppe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kokos-scampi-currysuppe/>