

## Currysuppe

### von Christian Bau

TM 31 - 6 Portionen

#### Velouté (Basisrezept):

50 g	Sahne
100 g	Schalotten
180 g	Butter
60 g	Weißwein
250 g	Geflügelfond
1 TL	Salz
4 Prisen	Pfeffer aus der Mühle, weiß
1 Spritzer	Zitronensaft

#### Currysuppe:

6	Schalotten
1 Zweig	Thymian, abgezupft
2 Blätter	Lorbeer
1 Stückchen	Ingwer
2	Nelken
1 ½	Apfel, Granny Smith, ca. 220 g, geschält, geviertelt
150 g	Butter, in Stücken
½ TL	Curry, Madras Mischung (3 g)
500 g	Kokosmilch
500 g	Sahne
	Salz
	Pfeffer

#### Velouté (Basisrezept):

- **Rühraufsatz einsetzen.**
- Sahne in den Mixtopf geben, halb steif schlagen, **Stufe 3**, und umfüllen.
- **Rühraufsatz entfernen** und Mixtopf spülen.
- Schalotten in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- 30 g Butter zugeben und **3 Min./100°/Stufe 1** dünsten.
- Weißwein und Geflügelfond zugeben und **13 Min./Varoma/Stufe 2** ohne Messbecher bis zur Hälfte reduzieren.
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft und die restliche Butter in Stücken zugeben, **2 ½ Min./100°/Stufe 2** aufkochen und evtl. nochmals abschmecken.
- Geschlagene Sahne zugeben, **20 Sek./Stufe 5** aufschäumen und umfüllen.

#### Bemerkung:

Dieses Grundrezept lässt sich auch mit Gemüse- oder Fischfond und anderen Gewürzmischungen herstellen und dient als Basis verschiedener Saucen und Suppen.





*Unser Bestes für Ihre Familie*

**Currysuppe:**

- Schalotten, Kräuter und Gewürze und den geschälten Apfel in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- 30 g Butter zugeben und **5 Min./100°/Stufe 1** dünsten.
- Curry zugeben und nochmals **3 Min./Varoma/Stufe 1** dünsten.
- Kokosmilch, Gefügelvelouté und Sahne zugeben und **15 Min./100°/Stufe 2** sämig einkochen.
- Zum Schluss die restliche Butter zugeben und **20 Sek./Stufe 6** pürieren, durch ein Sieb passieren und anschließend mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

**Bemerkung:**

Als Einlage in diese Suppe passen pochierte Austern, Scampis oder vegetarische Spinat-Tortellini.

