

Thai-Curry-Kokos-Suppe

Arbeitszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	9 g
Kohlenhydrate	9 g
Eiweiß	2 g
Brennwert	121 kcal / 502 kJ

Zutaten für 4 Portionen

- 2 Stangen Zitronengras
- 2 Knoblauchzehen
- 4 cm Ingwer
- 2 EL Butaris Butterschmalz
- 2 EL rote Currypaste
- 750 ml Gemüsebrühe
- 500 ml Kokosmilch
- ¼ TL Paprikapulver
- ¼ TL Currypulver
- Salz, Pfeffer
- 25 g Koriander
- 1 Chilischote
- 2 Frühlingszwiebeln



Zubereitung:

Schritt 1/2

Für die Thai-Curry-Kokos-Suppe das Zitronengras in feine Ringe schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen, Knoblauch fein hacken und Ingwer in dünne Streifen schneiden. Butaris Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zitronengras, Knoblauch und Ingwer darin unter Rühren ca. 2 Minuten anbraten, dann die Currypaste dazugeben und ca. 2 Minuten unter Rühren mit anbraten.

Schritt 2/2

Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch aufgießen. Mit Paprikapulver, Currypulver, Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Koriander, Chili und Frühlingszwiebeln waschen, klein hacken und in die Thai-Curry-Kokos-Suppe.

Tipp: Als Suppeneinlage passen Ramen-Nudeln, Reismudeln oder Mie-Nudeln sowie Dumplings.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Nileen Schaldach / Schätze aus meiner Küche) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.