Rezept

Malabar Kartoffelsuppe

Eine einfache, leckere und schnell zubereitet Suppe

35 min | 4 Pers

Zutaten

1kg	Kartoffeln (mehlig kochend)
2-3 EL	Malabar Curry
2.5 dl	Halbrahm
	Bouillon, Menge variert je nach Produkt
1 Hand voll	Mandelscheibchen, zur Dekoration, nicht zwingend nötig.

Vorbereitung

1. Den Malabar Curry mörsern oder in einer Mühle mahlen. Sie brauchen ca. 2 EL
2. Kartoffeln schälen und in nicht zu grosse Würfel scheiden.

Zubereitung

1. Die geschnittenen Kartoffeln in einer Pfanne mit Wasser weich kochen. Je nach Grösse dauert das 10-20 Minuten.
2. In dieser Zeit können sie in einer kleinen Bratpfanne, ohne Beigabe von Fett, die Mandelscheibchen leicht anrösten. Auf die Seite stellen. Sie werden dann zur Dekoration verwendet.
3. Wenn die Kartoffeln sehr weich sind, so viel vom Kochwasser abgiessen, bis sie nur noch knapp bedeckt sind.
4. Den Halbrahm und erstmals einen Esslöffel vom gemahlenem Malabar Curry dazu geben.
5. Nun das Ganze gut mixen. Falls die Suppe zu dick ist einfach noch etwas Wasser beigeben.
6. Die Pfanne dann zurück auf den Herd stellen und nochmals ein paar Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Abschmecken ob Sie den Rest des gemahlenen Malabar Currys noch dazu geben möchten. Wichtig, erst ganz zum Schluss noch mit Bouillon abschmecken!

Als Dekoration zum Schluss die gerösteten Mandelscheibchen darüber streuen.

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.