

Asia - Curry - Suppe



Zutaten für 10 Personen:

- 5 Schalotte(n), fein gehackt
- 4 Knoblauchzehe(n), sehr fein gehackt
- 3 Stangen Lauch
in Streifen geschnitten
- 3 Möhren
in Streifen geschnitten
- 1 dl Öl (Sesamöl)
- 2lt Gemüsebrühe
- 6 dl Kokosmilch
- 250 g Reis
- Salz, Pfeffer
- 2 El Currypulver
- 1 TI Ingwer, gemahlener (alternativ 1/4 TL gehackter Ingwer)
- 2 TI Kurkuma
- 0.5 dl Limettensaft

Zubereitung:

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse kurz mit andünsten.

Salz, Pfeffer, Currypulver, Ingwer und Kurkuma darüber geben. Mit anschwitzen.

Mit Brühe und Kokosmilch ablöschen.

Dann den Reis zugeben und alles ca. 10 Min. im geschlossenen Topf garen.

Mit den Gewürzen noch einmal abschmecken und mit Limettensaft abrunden.

Heiß servieren.
