

Erdnusssuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
2	Rüebli
3 EL	Öl
1/2 dl	Weisswein trocken
1 Stange	Lauch
1 EL	Honig
1 EL	Zucker
2 TL	Curry
7 ½ dl	Gemüsebouillon
175 gr	ungesalzene Erdnüsse
1 ½ dl	Rahm
2 ½ dl	Kokosmark
2 EL	Erdnussbutter
	Salz
	Pfeffer
	Chiliöl



Zubereitung:

Knoblauch, Zwiebel und Rüebli schälen, Knoblauch fein hacken, Zwiebel und Rüebli in dünne Scheiben schneiden. Alles im Öl weich dünsten. Den Wein hinzugiessen und einkochen lassen.

Den Lauch putzen, in Scheiben schneiden, Honig, Zucker und Curry begeben. Unter Rühren aufkochen, die Bouillon begeben und 6 Minuten köcheln lassen.

Die Erdnüsse in einer Pfanne ohne Beigabe von Fett anrösten und anschliessend mit Rahm, Kokosmark und Erdnussbutter unter die Suppe rühren. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen, von Zeit zu Zeit rühren. Gegen Ende mit Salz und Pfeffer würzen. In Suppentassen geben und mit etwas Chiliöl beträufeln.