

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 10.12.2024

Currysuppe mit Ingwer und Galgant zu Chili-Kartoffelspießen

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Spieße

- 1 Limette
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer (frisch, ca. 3 cm)
- 1 TL Honig, flüssig
- 4 EL Sojasoße
- etwas Chilipulver
- etwas Currypulver
- 3 EL Erdnussbutter (aus dem Glas)
- 400 g Kartoffeln, festkochend
- etwas Salz
- 2 EL Olivenöl, zum Braten

Für die Suppe

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- 1 Stück Galgant (frisch, ca. 2 cm)
- 1 Stück Ingwer (frisch, ca. 3 cm)
- 2 TL Currypulver
- 2 EL Tomatenmark
- 400 ml Kokosmilch (Dose)
- 300 ml Gemüsebrühe
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Stück Bio-Orangenschale, fein abgerieben
- 300 g Ananasfruchtfleisch (frisch)

Außerdem:

- 0,5 Bund Thai-Basilikum zum Garnieren
- lange Holz-/Schaschlikspieße

Zubereitung:

1. **Für die Spieße** Limette halbieren, den Saft auspressen und in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und dazupressen. Ingwer schälen, fein dazu reiben. Honig, Sojasoße, etwas Chili und Curry zugeben und verrühren.
2. Erdnussbutter eventuell leicht erwärmen, zur Marinade geben und alles mit einem Schneebesen gut verrühren.
3. Kartoffeln schälen, abbrausen, trockentupfen, in etwa 2 cm große Würfel schneiden (Schnittreste der Kartoffeln mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten und in die Suppe geben). Leicht salzen und dünn mit dem Olivenöl bestreichen.
4. Kartoffelwürfel auf die Spieße stecken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, ca. 10 Minuten goldbraun rösten, dabei zwischendurch wenden.
5. **Für die Suppe** Knoblauch und Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Butter und Öl in einem Suppentopf erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten.
6. Inzwischen Galgant und Ingwer schälen und sehr fein würfeln oder auf einer Küchenreibe reiben.





Galgant und Ingwer zu den Zwiebeln geben und unter Rühren mit andünsten. Curry und Tomatenmark einrühren, ebenfalls kurz andünsten.

7. Suppenansatz mit Kokosmilch und Brühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und Orangenschale zugeben. Alles aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten offen köcheln.

8. Währenddessen **für die Spieße** Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit der Chili-Erdnuss-Mariande bestreichen. Weitere ca. 5-6 Minuten garen und leicht bräunen.

9. **Für die Suppe** Ananasfruchtfleisch würfeln, zur Suppe geben und ca. 2 Minuten erhitzen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken, kurz warm halten.

10. Thai-Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

11. Spieße aus dem Ofen nehmen. Suppe in vorgewärmten Schälchen verteilen, Spieße darauf anrichten. Mit Thai-Basilikum garnieren und servieren.