

Wiringsuppe mit Currysahne

372

Typ: Suppe

Quelle: E&T 1985, 10, 17

Bemerkungen: 16 Mai 2007: Chinakohl statt Wirsing auch gut. Variation: Zwiebeln leicht andünsten, dann Curry anschwitzen und dann erst Kohl und Kartoffeln. Damit zusammen ein wenig Knoblauch und Chili.

Zutaten: Für 6 Portionen als Vorsuppe:
250 g Kartoffeln
750 g Wirsingkohl
60 g Butter oder Margarine
1 EI mildes Currypulver
1 TI scharfes Currypulver
1L Hühnerbrühe (frisch oder Suppenpaste)
1/8 L Schlagsahne
Salz

Rezept: Geschälte Kartoffeln waschen und würfeln. Den Wirsing putzen, waschen und in 6 Teile schneiden, den Strunk entfernen. Ein Drittel Wirsing abnehmen und beiseite stellen. Den restlichen Wirsing grob hacken. Kartoffeln abtropfen lassen, mit dem gehackten Wirsing in 40 g Butter oder Margarine andünsten. Mit Curry bestäuben und bei milder Hitze anschwitzen. Mit der Hühnerbrühe auffüllen und zum Kochen bringen. Zugedeckt bei milder Hitze 25 Minuten kochen, dann mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Die Sahne unterrühren und mit Salz abschmecken. Den restlichen Wirsing in feine Streifen schneiden, in der restlichen Butter oder Margarine andünsten, 2-3 EI Wasser zugeben, leicht salzen, zugedeckt 5 Minuten dünsten. Wirsingstreifen vor dem Servieren als Einlage in die Suppe geben. Ein Vollkornbrötchen dazu reichen.

Vorbereitungszeit 20 Minuten Garzeit: Insgesamt 35 Minuten