

Aus der Hado-Küche: Ein Suppenrezept

Restaurant Services

Rote Currysuppe mit Kokosmilch und schwarzen Linsen

für 4 Personen:

- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 TL Galgantpaste
- 3 TL roter Curry
- 3 Tomaten
- 100 g schwarze Linsen (alternativ rote Linsen)
- 400 ml Gemüsebrühe
- 400 ml Kokosmilch
- 1 Bund frisches Koriandergrün
- 2 Kaffir-Zitronenblätter (alternativ Zitronengras)
- Raps- oder Sonnenblumenöl

Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in kleine Ringe schneiden. Die Tomaten häuten, den Strunk und das Kerngehäuse entfernen und das Tomatenfleisch würfeln. Das Zitronengras klopfen. Den Koriander abzupfen und klein schneiden. Die Lauchzwiebeln in etwas Öl angehen lassen, den roten Curry zugeben und kurz mit anschwitzen lassen, anschließend mit Gemüsebrühe auffüllen. Kokosmilch, Linsen, Galgantpaste und Kaffirblätter bzw. Zitronengras hinzufügen und aufkochen lassen. Die Suppe etwa 15 Minuten köcheln, bis die Linsen weich sind. Erst jetzt den geschnittenen Koriander und die Tomatenwürfel zufügen und kurz in der Suppe erwärmen. Sofort servieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München