

Currysüppchen mit Saté-Spieß

Öl und gelbe Currypaste anschwitzen lassen,
etwas frischen Ingwer, kleingewürfelt dazu,
grob geschnittene Apfelwürfel und Zwiebelwürfel dazu
(Äpfel +Zwiebeln gleiche Teile, Äpfel nicht schälen, nur Kernhaus raus
machen ein wenig Säure dazu),
gleichen Teil Ananasstücke dazugeben (kann aus Dose sein)

mit 1 Dose. Kokosmilch auffüllen, etwas einkochen lassen.

In zweitem Topf Geflügelfond heiß werden lassen und dann zur Suppe geben.
(so kocht Suppe schneller und damit bleibt der Geschmack besser erhalten).

Kein oder nur wenig Salz dazu, einkochen lassen,
evtl. mit etwas Mehlbutter andicken.

In Mixbecher durchmischen.

Falls Suppe nicht süß genug ist, etwas Apfelsaft dazu geben (rundet den Geschmack
wunderbar ab),
etwas Sahne dazugeben.
Anschließend durch Sieb geben, kurz aufkochen.

Dann ein wenig Salz dazu, gern wenig und dann erst abschmecken, und lieber mehrmals
Salz dazugeben, Gefahr besteht, dass es zu scharf wird. (wie bekannt, entscheidet bei
Curry-Gerichten auch die zugegebene Salzmenge, wie scharf das Gericht wird.)

Wann soll eine Sauce oder Suppe mit viel Salz gewürzt werden?

Wenn z.B. Garnelen in der Karkasse gegart werden und zu dieser Sauce/Suppe gegeben
werden: Grobes Meersalz beim Anrichten in die Sauce/Suppe geben und dann die
ungesalzene Garnele dazugeben. Das Meersalz kann sich so schnell nicht auflösen,
wenn sie dann gemeinsam mit der Sauce gegessen wird, entsteht im Mund der Eindruck
als sei die Garnele gewürzt und nicht die Sauce.

Suppe in Schälchen anrichten und Saté-Spieß (siehe dort) drüberlegen.