

Apfel-Currysuppe mit Pouletspiesschen Hauptspeise

Zutaten

Für 4 Personen

- 500 g SweeTango Äpfel
- 200 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 daumengrosses Stück Ingwer
- 1 Zwiebel
- 1 ½ EL Olivenöl
- 2 TL scharfes Currypulver
- 6 dl Gemüsebouillon
- 2-3 Lorbeerblätter
- 1 dl Kokosmilch
- 1 EL Limetten- oder Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 1 Pouletbrüstchen à 120 g
- 1 Bund Schnittlauch



Quelle: www.swissfruit.ch

Zubereitung

Ein Stück Apfel (ca. 50 g) wegschneiden, für die Garnitur beiseitelegen.
Restliche SweeTango Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, grob würfeln. Ingwer und Zwiebel schälen, fein hacken.

1 Esslöffel Öl leicht erhitzen, Zwiebel, Ingwer und Currypulver andünsten. Mit Bouillon ablöschen. Äpfel, Kartoffeln und Lorbeerblätter zufügen. Aufkochen und zugedeckt 20-30 Minuten köcheln.

Lorbeerblätter entfernen. Kokosmilch zur Suppe giessen und fein pürieren. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Pouletbrüstchen längs in 4 dünne Streifen schneiden. Auf 4 Spiesschen stecken, mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen. Im restlichen Öl auf allen Seiten gut braten.
Apfelstück in kleine Würfeli schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
Beides über die angerichtete Suppe streuen und mit Pouletspiesschen servieren.