



MEIN GENUSS



Karottensuppe mit Curry



It's a match!

It's a match! Unser Curriypulver Thailand weckt dein Fernweh mit einem exotisch-würzigen Aroma!

Vorbereitung
15 min

Niveau
Mittel

Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1** Die Zwiebeln grob würfeln, den Ingwer schälen und fein reiben. 250 g Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die restlichen Karotten in dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffel schälen und würfeln. Chili waschen, halbieren und Kerne entfernen. Eine Hälfte der Chilischote in Stücke schneiden.
- 2** Bratöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin andünsten. Anschließend Kartoffel, Ingwer, die Chilistückchen, die dicken Karottenscheiben sowie **Curry Thailand** zufügen und mit Brühe ablöschen.
- 3** Die Kokosmilch vor der Verwendung gut durchrühren. 6 EL Kokosmilch beiseitestellen. Die restliche Kokosmilch zur Suppe geben und das Ganze mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die Suppe kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. *25 Minuten* garen.
- 4** Den Koriander waschen, trockenschütteln, 3 Stiele grob hacken und in die Suppe geben. Übrige Chilihälfte in dünne Streifen schneiden. Die fertig-gekochte Suppe fein pürieren und abschließend mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken.
- 5** Die Suppe in Schalen anrichten und die übrige Kokosmilch in Schlieren in die Suppe rühren. Die zuvor dünn aufgeschnittenen Karottenscheiben sowie Koriander und Chili dekorativ auf der Suppe anrichten. Als Beilage empfehlen wir Naan (indisches Fladenbrot).

Zutaten

30 g Ingwer, frisch
750 g Karotten
1 Kartoffel, groß
2 Zwiebeln, klein
1 Chilischote, rot, klein
1 EL Bratöl
600 ml Gemüsebrühe
400 ml Kokosmilch
6 Stiele Koriander
1 TL Curry Pulver Thailand
Salz und Pfeffer
Zucker
Zitronensaft

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 27.07.2026.