

Curry-Weißkrautsuppe mit Honig

Zutaten für 4 Personen

2 Zwiebeln
½ Krautkopf
50 g Butter
2 EL Honig
2 TL Currypulver
75 ml Weißwein
1 l Gemüsfond
Kümmel, gemahlen
Zimt
Salz
250 ml Naturjoghurt



Zubereitung

Zwiebel schälen und das Kraut vom Strunk befreien, beides in feine Streifen schneiden. Butter in einem hohen Topf zerlassen und die Zwiebel darin anbraten. Honig drüberträufeln und karamellisieren. Fein geschnittenes Kraut dazugeben, gut durchrühren, dann das Currypulver dazugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und mit Suppe aufgießen, Gewürze zugeben und circa dreißig Minuten kochen lassen.

Dann die Suppe mit einem Stabmixer pürieren, abschmecken und das Joghurt einrühren. Nicht mehr kochen lassen, damit das Joghurt nicht ausflockt.

Mit gebratenem Knoblauchbrot oder Weizenfladen servieren.

Das Rezept stammt aus dem Buch „Gaumenkino, Rezepte für die Freude an der Vielfalt“ von Angela Hirmann und Ernst M. Preininger, erschienen im Löwenzahnverlag, Februar 2015.