



Birnen-Lauch-Curry-Suppe

Zutaten für 4 Portionen

1	Stk	Kleine Zwiebel
200	g	Kartoffel
4	Stk	Birnen
1	EL	Butter
1	Prise	Curry
125	ml	Most zum Ablöschen
750	ml	Gemüsesuppe
1	Prise	Salz
1	Prise	Petersilie
70	g	Schlagobers
250	g	Lauch
1	Prise	Pfeffer
2	EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Zuerst wird die Zwiebel geschält und fein gehackt. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Birnen waschen, schälen und klein schneiden. Nun können die Zwiebelstücke in einer Pfanne mit Butter angeschwitzt werden, die Kartoffel und die Birnen mitdünsten.
2. Die Zutaten anschließend mit Curry verfeinern, mit Most ablöschen und mit der Gemüsesuppe aufgießen. Alles etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Petersilie fein hacken. Den Lauch in Ringe schneiden und in Öl anbraten. In die Suppe mischen und alles mit dem Mixstab pürieren. Abschließend wird die Suppe mit Schlagobers, Pfeffer und Petersilie verfeinert.

TIPP: Suppe mit knusprigen Brotcroutons servieren.

Gutes Gelingen wünscht

Küchenchef Wolfgang Draxler