

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
Cocossuppe mit Ingwer für 4 Personen

Zutaten: ein halber Liter Cocosmilch, 2 Schalotten, 1 Möhre, 2 EL Olivenöl, 1 rote Paprika, Ingwer und Chilli nach Geschmack, 4 cl Cocoslikör, ein halber Liter Geflügelbrühe, 1 TL grüne Currypaste

Zubereitung: Einen ausreichend großen Topf trocken mittelstark vorheizen. Olivenöl in den Topf geben und die gewürfelte Schalotten unter ständigem Rühren glasig dünsten. Den geriebenen Ingwer, Chillipulver oder in Ringe geschnittene Chillischote, Möhre und Paprika je in kleinen Würfeln hinzufügen und ca. 1 Minute ebenfalls unter Rühren andünsten. Nun die restlichen Zutaten zufügen, aufkochen, mit Salz eventuell nachwürzen, servieren.

Tipps: Immer einen eher zu großen Topf verwenden. Vermeintlich passende Töpfe werden schnell zu klein. Kochgeschirr immer trocken vorheizen. So läßt sich die richtige Temperatur viel besser abschätzen und das Öl entwickelt keine gesundheitsschädlichen Stoffe. Gewürze, Gemüse etc. vor dem Ablöschen mit Flüssigkeit in Öl andünsten. Das setzt die Aromaten frei. Die Einlagen z.B. Möhre und Paprika gleich große, schöne Würfel schneiden. Mit Liebe kochen.