

## Zitronengras-Kokos-Suppe



Für 4 Portionen

6 Stängel Zitronengras

2 Kaffirlimettenblätter

80 g Schalotten

100 g Lauch

50 g Butter

100 ml Weißwein

50 ml Wermut, z. B. Noilly Prat

40 ml weißer Portwein

1/4 l Geflügelfond

400 ml Kokosmilch (ungesüßt)

250 g Sahne

1 EL mildes Currypulver

(1) Das Zitronengras und die Limettenblätter waschen und abtropfen lassen. Die Zitronengrasstängel in Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und grob würfeln, den Lauch putzen, gründlich waschen und ebenfalls in Stücke schneiden.

(2) In einem Topf 20 g Butter zerlassen und das Zitronengras, die Limettenblätter, die Schalotten sowie den Lauch darin hell anschwitzen. Mit Weißwein, Noilly Prat und Portwein ablöschen und die Flüssigkeit etwas einkochen. Das Gemüse mit dem Gemüsefond, der Kokosmilch und der Sahne aufgießen und alles 10 Minuten köcheln lassen.

(3) In einer Pfanne 10 g Butter zerlassen und das Currypulver darin 2 bis 3 Minuten anschwitzen. Die Butter-Curry-Mischung in die Suppe rühren, diese mit dem Pürierstab kurz aufmixen und durch ein feines Sieb passieren.

(4) Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die restliche Butter untermixen und die Suppe in vorgewärmte Suppentassen oder – Teller verteilen. Sofort servieren.



**Unsere AIDA Rezepte der  
Woche finden Sie  
unter [www.aida.de/rezepttipp](http://www.aida.de/rezepttipp)**