

Rezept

Fruchtige Curry-Kaltschale

Ein Rezept von Fruchtige Curry-Kaltschale, am 19.01.2025

Zutaten

1 Bund zarte Frühlingszwiebeln

3 EL Currypulver

350 ml Hühnerbrühe

750 ml Dickmilch
weißer Pfeffer

2 EL Öl

1 knapper EL Mehl

400 g Aprikosen (frisch oder aus der Dose)
Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Die weißen Teile sehr klein würfeln, das Grün in sehr feine schräge Ringe schneiden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin unter Rühren leicht anbraten. Curry und Mehl darüber stäuben und unter Rühren leicht anschwitzen, dann unter Rühren die Brühe unterrühren. Alles 5 Min. köcheln lassen.
2. Die Aprikosen waschen, entsteinen und 2-3 cm groß würfeln, mit den Zwiebelringen zur Suppe geben. In eine große Schüssel umfüllen. Die Dickmilch glattrühren und nach und nach unterrühren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer pikant würzen und über Nacht zugedeckt kalt stellen. Eventuell mit etwas Brühe verdünnen.