

Currysuppe mit Apfel, Gemüse und Feldsalat-Pesto

Zutaten für die Hühnerbrühe (für 4 Personen):

- 2 große Hähnchenkeulen
- 2 Möhren
- 0,5 Knolle (mittelgroß) Sellerie
- 1 Knolle Fenchel
- 1 rote oder gelbe Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 10 Pfefferkörner
- 10 Pimentkörner
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Fenchelsaat
- 2 Lorbeerblätter
- 2,5 l Wasser

Die Zwiebel mit der Schale halbieren und auf den Schnittflächen in einer Pfanne dunkelbraun rösten. Die Hähnchenkeulen am Gelenk teilen. Das Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Die Petersilie säubern und grob zupfen. Alle vorbereiteten Zutaten mit den Gewürzen in einen Topf geben und das Wasser dazugießen.

Aufkochen lassen und dabei den Schaum abschöpfen. Die Hitze nach etwa 5 Minuten reduzieren und den Topf verschließen. Die Brühe 1,5 Stunden bei milder Hitze köcheln lassen. Danach durch ein feines Sieb gießen und die Zutaten auffangen. Die Brühe erst nach der Zubereitung salzen. Das Fleisch der Keulen von den Knochen lösen und als Einlage beiseitestellen.

Zutaten für die Suppe:

- 1,5 l Hühnerbrühe
- 0,1 l Kokosmilch
- 1 große Möhre
- 1 Stange Lauch
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Currypulver
- 1 EL Kurkuma
- 1 Apfel
- Zucker
- Salz

Möhren, Lauch, Staudensellerie und Schalotten für die Suppe putzen und klein schneiden. Knoblauch schälen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse anschwitzen. Dabei etwas zuckern und salzen. Nun Knoblauch, Currypulver und Kurkuma hinzufügen und mit dem Gemüse vermengen. Die Gewürze dabei ebenfalls kurz anrösten, anschließend die Brühe angießen. Die Suppe bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Kokosmilch hinzufügen, dann alles mit einem Pürierstab kurz mixen. Die Suppe sollte cremig und gleichzeitig noch etwas stückig sein.

Den Apfel schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Apfelwürfel kurz anrösten. Dabei leicht zuckern und salzen.

Zutaten für das Feldsalat-Pesto:

- 300 g Feldsalat

- Olivenöl
- Salz
- Zucker

Feldsalat gründlich waschen und trocknen. Mit Olivenöl in einen Mixer geben und pürieren. Nach Geschmack kann man die Konsistenz durch weiteres Olivenöl noch etwas flüssiger machen. Mit Salz und Zucker würzen.

Servieren:

Zum Anrichten die Suppe in Teller füllen. Apfelstücke, Feldsalat-Pesto und Hähnchenfleisch dazugeben.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 02.12.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen