

Rüebli- suppe mit Kokosmilch und Thai-Currypaste

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 EL Bratbutter
- 1 grosse Zwiebel, fein gehackt
- 1 mehlig kochende Kartoffel (Agria), geschält und in Würfel geschnitten
- 1 kg Rüebli, ungeschält in feine «Redli» geschnitten
- 2-3 EL rote Thai-Currypaste
- 1 EL Zucker
- Bouillon (so viel, dass die Bouillon eine Handbreit über den Rüebli steht)
- 2.5 dl Kokos-Milch
- Saft einer halben Zitrone
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Bratbutter erhitzen und auf kleiner Flamme die Zwiebel anschwitzen. Sie soll dabei weich und glasig werden, darf aber Farbe annehmen.

Rüebli, Kartoffelwürfel, Currypaste und Zucker begeben und kurz mitdünsten.

Mit Bouillon ablöschen und mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis die Rüebli ganz weich sind.

Die Suppe mit einem Handmixer (oder im Mixer) fein pürieren und Kokosmilch und Zitronensaft dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Allenfalls noch etwas Bouillon oder Wasser zugeben, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat.