



Krautstielsuppe mit Curry

Die Blattkiele des Krautstiels geben zusammen mit Zwiebel und Knoblauch die Grundlage der Suppe, sie werden klein geschnitten, gekocht und püriert. Das Blattwerk wird als Suppeneinlage verwendet und sorgt dafür, dass der "krautige" Geschmack des Krautstiels nebst den Currys nicht untergeht. Mit der Kombination von zwei Currysorten lässt sich die gewünschte Schärfe gut austarieren. Kurkuma verleiht der Suppe vor allem eine kräftigere Farbe. Die ganz kleine Pasta Puntine muss man nicht zugeben, die geben der Suppe aber etwas mehr sättigende Substanz. Ein mit Rahm verquirltes Eigelb nennt man Liaison, es wird zum Schluss in die Suppe eingerührt, es bindet diese nur ganz leicht und verleiht ihr vor allem eine seidige Konsistenz.

Zutaten (2 gute Teller)

2	grosse Krautstiele
30g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1Tl	Curry mild
1/4Tl	Curry scharf
1/2Tl	Kurkuma
6dl	Gemüsebouillon
2El	Puntine
1	Eigelb
2cl	Vollrahm
	Bratbutter

Zubereitung

Kiele von den Krautstielen herausschneiden und klein würfeln. Blattwerk zu ca. 2cm breiten Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken.

Gewürfelte Kiele, Zwiebel und Knoblauch in Bratbutter 5 Minuten dünsten. Currys und

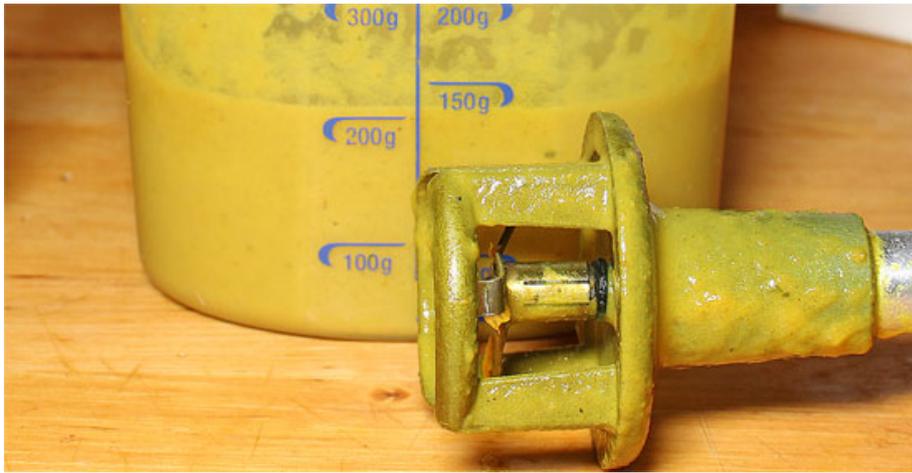
Kurkuma zugeben, vermischen und kurz mitdünsten. 3dl Bouillon zugießen und 20 Minuten köcheln lassen.

Suppe in ein hohes Gefäß giessen, mit dem Stabmixer fein pürieren und zurück in die Pfanne geben. Die restliche Bouillon zugießen, aufkochen und die Puntine zugeben. Nach 2 Minuten die Krautstielblätter zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Herdplatte ausschalten.

Das Eigelb mit dem Rahm verquirlen. Sobald die Suppe nicht mehr köchelt, 2 Esslöffel Suppe in die Liaison einrühren, diese danach in die Suppe einrühren. 2-3 Minuten ziehen lassen. Suppe anrichten.









Liaison in die Suppe einrühren