

Pilz - Kokos - Cremesuppe



Rezept: 0012 **Liste:** 3.1. Suppe
Kategorie: Gemüse, Pilze, Schweinefleisch
Quelle: CookBack

Rezeptbeschreibung

Die Kartoffel, die Zwiebel schälen und fein würfeln, den Speck ebenfalls in feine Würfel scheiden. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und den Chili, so sollte er frisch sein, halbieren von den Kernen entfernen und in feine Stücke schneiden.

Einen ausreichend großen Topf (2-3 Liter) bei mittlerer Hitze erwärmen und Olivenöl hineingeben. Nun die Kartoffel, Zwiebel, Speck und den frischen Chili in den Topf geben und alles für einige Minuten andünsten, es können ruhig ein wenig Röst - Aromen entstehen. Danach 2/3 der Champignons und den Schnittlauch zugeben und alles mit der Brühe ablöschen. Kurz aufkochen lassen und die Hitze reduzieren und nun nicht mehr kochen lassen. Die Masse mit einem Stabmixer gut durch Pürieren, so dass es eine cremige Masse ergibt. Eventuell noch Wasser hinzugeben. Die Kokosmilch, nun wenn benutzt den Chili aus der Mühle, den Curry, sowie die restlichen Pilze in ganzen Stücken dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer und eine Prise Zucker abschmecken.

Der Pilz - Kokos - Cremesuppe für ca. 15 Minuten ziehen lassen und servieren, alternativ mit einem Stück geröstetes Baguette.

Zutatenliste für 4 Personen

- 1 Große Kartoffel
- 1 Mittelgroße Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Chili- / Peperoni Schote rot / oder Chili aus der Mühle
- 400 ml Gemüse- / Hühnerbrühe
- 125 g Schinkenspeck durchwaschen
- 400 g kleine ganze Champignons aus der Dose
- 210 g Kokosmilch aus der Dose
- 1 EL Currypulver
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Zucker