

Mangosuppe pikant



Zubereitung (4 Personen)

1 EL Butter
1 Schalotte
1 reife Mango
150 g Rüebli
1 mehlig kochende Kartoffel (z.B. Christa)
½ dl Weisswein
4 dl kräftige Gemüsebouillon
2 dl Kokosmilch
2 EL Mango-Chutney
1 TL Sambal Oelek
1 kleiner roter Chili
einige Kerbelblättchen

- Schalotten fein hacken
- Mango + Rüebli + Kartoffel in feine Stücke schneiden
- Chili entkernen und in feine Ringe schneiden
- Schalotte im Butter andämpfen
- Mango + Rüebli + Kartoffel kurz mitdämpfen
- Weisswein begeben und etwas einköcheln lassen
- Gemüsebouillon dazugiessen und aufkochen
- Hitze reduzieren und ca 20 Minuten weich köcheln
- pürieren
- Kokosmilch dazugiessen und aufkochen
- mit Mango-Chutney + Sambal Oelek + Pfeffer + Salz würzen
- Suppe in vorgewärmte Teller verteilen
- Suppe mit Chili Ringen und Kerbelblättchen verzieren

Suppe kann 1 Tag im Voraus vorbereitet werden.

Zugedeckt kühl stellen.

Suppe vor dem Servieren aufkochen und mit dem Mixstab schaumig rühren.