

Curry-Orangen Suppe mit Garnelen und Karottenstroh



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 15 Min.
Zubereitungszeit: 35 Min.



Zutaten:

200 g küchenfertige Garnelen
3 EL Mehl
1/4 l Gemüsebrühe
1/4 l Orangensaft
1 TL Currypulver
1/8 l Sahne
2 EL Olivenöl
2 EL Öl
1 gelbe Paprika
1 Karotte(n), dicke
2 Msp Ingwerpulver
6 Kerbelzweige
Pfeffer
Salz
Öl zum Frittieren



AMT Bratpfanne mittelhoch aus Aluguss



Rösle Schneebesen



GEFU Spiralschneider SPIRALFIX



Silit Party- & Suppentopf



AdHoc Doppelmühle Duomill für Pfeffer und Salz in Holz



Kahla Diner Suppenteller 24 cm

1

In einem Suppentopf Öl erhitzen, Mehl und Curry mit einem Schneebesen einrühren, mit Gemüsebrühe und Orangensaft aufgießen, 2-3 Minuten köcheln lassen, Sahne zugeben, nicht mehr kochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2

Paprika mit einem Messer aushöhlen und mit einen Spiralschneider in grobe Spiralen schneiden. Öl in einer Pfanne aus Aluguss erhitzen und Paprika darin leicht anbraten, die Garnelen dazugeben, kurz mit anbraten.

3

Karotte schälen und mit einem Spiralschneider in dünne Spiralen schneiden und mit Ingwerpulver bestreuen. In einer Fritteuse das Öl auf 180° C erhitzen, Karottenspiralen portionsweise zu geben und der Reihe nach kross frittieren. Suppe in Tellern anrichten, Paprika und Garnelen darauf geben, das Karottenstroh mittig häufeln und mit Kerbel garnieren.