
Paprika Curry Suppe

Zutaten:

3 gemischte Paprikaschoten
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
300 g Rindfleisch aus der Nuss
200 g Ananasstücke
400 ml Kokosmilch
400 g stückige gesch. Tomaten
1-2 TL gelbe Currypaste
Salz, Pfeffer
Etwas gekörnte Brühe
Etwas Petersilie
Etwas Olivenöl

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Currypaste zugeben und mit anschwitzen. Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebel- und Paprikawürfel zum Fleisch geben und mit anbraten. Mit den Tomaten und der Kokosmilch aufgießen und mit gekörnter Brühe, Salz und Pfeffer würzen. Alles etwa 40 Minuten köcheln lassen. Nach der Hälfte der Zeit die Ananasstücke zugeben. Suppe pikant abschmecken und mit Petersilie servieren.

Dazu schmeckt Brot oder gekochter Reis.

Für eine vegetarische Variante das Fleisch mit einer Dose Kichererbsen ersetzen.

Ein Rezept aus dem Kochbuch

Eins-Zwei-Drei quad kochd

