

Indische Currysuppe

An sich ist diese Suppe der Grund, warum ich das Buch [Schneller als der Lieferservice! Expressrezepte der beliebtesten Länderküchen](#) von Anne Lucas gekauft habe. Ich hatte es in einer Zeitschrift gesehen und nach einer intensiven Recherche das wirklich gute Buch gekauft.

Die Suppe erfordert ein wenig Schnippelei, so dass ich bezweifle, dass wir schneller gewesen wären als ein Lieferservice ☐ Aber wer bestellt schon eine vegetarische Suppe, die vor gesunden Zutaten nur so strotzt, bei Lieferando & Co.?

Meine Frau hat mich unterstützt und wir sind bei den Zutaten und der Zubereitung nach dem [Rezept](#) vorgegangen. Ich habe nur noch etwas Currypaste hinzugefügt, die ich noch hatte. Bei doppelter Menge (also für vier Personen) habe ich knapp 2 TL von der Paste genommen. Das hat den Curry-Geschmack sicherlich nochmal verstärkt.

Die Suppe hat durch das Pürieren eine angenehme Konsistenz, man hat noch kleinste Minibröcken dabei. Man sieht und schmeckt, dass dies keine Tütensuppe ist. Auch das knackige Gemüse, was man teilweise vor dem Pürieren herausnimmt, tut sein übriges, dass die Suppe einen besonderen Touch hat. Uns hat's auf jeden Fall – zusammen mit dem Naan-Brot – geschmeckt.

Und ob man den Joghurt oder die Chili-Flocken nimmt, kann jeder selbst entscheiden.



