

Die KochLöffel

Seit 2013



9463 Oberriet, 14.02.2026 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: **Suppe**

Curry-Rüebli-Orangen-Suppe



Zutaten

300g	Rüebli
1-2 Stk	Orangen
1 EL	ÖL
2-3 EL	Curry (mild oder scharf, je nach Belieben)
3 dl	Bouillion (Gemüse- oder Rind)
2 dl	Kokosmilch
1.5 TL	Salz
Wenig	Pfeffer
20g	Cashewnüsse, grob hacken

Crème fraîche, für die Garnitur

wenig Curry, für die Garnitur

Die KochLöffel

Seit 2013



Zubereitung

Rüebli schälen und in Stücke schneiden

Die Schale der Orangen abreiben und beiseite stellen

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Rüebli andämpfen, Curry kurz mitdämpfen. Bouillion dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, Kokosmilch und Orangensaft dazugeben, salzen und zugedeckt weich köcheln.

Pürieren und eventuell nachwürzen.

Garnitur

Gehackte Cashewnüsse in einer Bratpfanne ohne Fett kurz rösten und dann mit der Orangenschale mischen.

Crème fraîche, für die Garnitur

wenig Curry, für die Garnitur