



Vorspeise

Pikante Mangosuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 EL	Butter
2 ganze	Schalotten (oder eine mittlere Zwiebel), geschält und fein gehackt
1 reife	Mango, ca. 350 gr, geschält, in Stücke geschnitten
150 gr	Karotten, geschält, in feine Scheiben geschnitten
1 ganze	Kartoffel, mehligere Sorte, geschält, in Stücke geschnitten
1 kräftigen	Schuss Weisswein (ca. 1 dl)
4 dl	Gemüsebouillon, kräftig
2 dl	Kokosmilch
2 EL	Mango Chutney (aus dem Glas)
1 TL	Sambal Olek
	Salz, sowie Pfeffer aus der Mühle
	Dekoration: evtl. einige Kerbelblätter und feingeschnittene (entkernte) Chilischote

Zubereitung:

Butter, Schalotten	In einer Kasserolle die Butter erhitzen. Die feingehackten Schalotten (oder die Zwiebel) zugeben und dünsten.
Mango, Karotten, Kartoffel	Mango, Karotten, Kartoffel begeben und kurz mitdünsten.
Weisswein	Mit dem Weisswein ablöschen und etwas einköcheln lassen.
Gemüsebouillon	Die Gemüsebouillon dazugiessen, aufkochen und danach auf kleinem Feuer, zugedeckt, ca. 20 Minuten köcheln lassen. Solange köcheln lassen, bis das Gemüse weich gekocht ist.
Handmixer	Die Suppe mit dem Handmixer pürieren.
Kokosmilch, Mango Chutney, Sambal Olek, Salz und Pfeffer	Kokosmilch, Mango Chutney, Sambal Olek hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
	In vorgewärmten Tellern servieren und mit Kerbelblättern oder fein geschnittenen Chilischoten garnieren.

Hinweis: Diese Suppe ist eine passende Vorspeise zu "Scampi à l'indienne" oder andern Curry-Gerichten.