

# Paprika-Ingwer-Curry Suppe



## Zutaten:

für 4 Personen

- 1-2 rote Paprika, ca. 350 g Fruchtfleisch (oder [Röstpaprika aus dem Glas](#))
- 1 Schalotte
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 2 Lorbeerblätter
- 600 ml [Geflügelbrühe](#)
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Crème fraîche
- 2 TL Ingwer frisch gerieben (oder Ingwer-Pulver)
- 1-2 TL Curry
- 1 Zitrone
- Piment d'Espelette (oder Chili-Pulver pikant)
- Salz, Pfeffer

## Außerdem

- glatte Petersilie
- Chili-Fäden

## Zubereitung:

### Zunächst die Vorbereitung:

Ofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Paprikaschoten waschen, gut abtrocknen und in den heißen Ofen geben, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Jetzt herausnehmen und in ein feuchtes Tuch wickeln, darin etwa 5 Minuten ausschwitzen lassen. Die Haut lässt sich so besser abziehen.

Nun die Stengelansätze entfernen, die Haut abziehen und die Schoten halbieren, vierteln und die Samen und Zwischenhäutchen ebenfalls entfernen. In grobe Stücke schneiden.

Schalotte schälen und würfeln.

Knoblauch in feine Stücke schneiden.

Ingwer reiben oder ebenfalls in feine Stücke schneiden.

### Zubereitung:

Öl im Topf erhitzen, Schalotte darin glasig andünsten (nicht bräunen), Knoblauch und Ingwer dazugeben. Dann Paprika, Lorbeerblatt und Zucker kurz mitdünsten und mit der Geflügelbrühe angießen.

Die Suppe auf kleiner Flamme 10 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt entfernen.

Suppe fein pürieren. Crème fraîche und Curry mit einem Schneebesen einrühren, auf kleiner Flamme weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss mit Zitronensaft, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen und mit gezupften Petersilienblättchen und Chili-Fäden garnieren.

Guten Appetit! 😊