



# Scharfe Kokos-Curry-Suppe mit Koriander

---

## Zutaten für 2 Portionen

- Etwas Pflanzenöl zum Anbraten einiger Zutaten
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Zwiebeln
- 2 Stangen Zitronengras
- 600 ml Kokosmilch | ich habe fettreduzierte Kokosmilch verwendet
- 60-80 g Shiitake Pilze (oder Champignons)
- 1 EL Misopaste
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 Chilischote
- Ein Bund frischer Koriander
- 1 EL Sojasoße | kann für eine sojafreie Variante einfach entfallen
- 1-2 TL frischer Zitronensaft
- 1 EL Currypulver | ich habe gelbes "Hot Madras Currypulver" benutzt
- Grobe Chiliflocken zum garnieren

**Tipp:** Wer kein scharfes, gelbes Madras Curry hat oder kaufen möchte, kann sich natürlich auch mit den einzelnen Gewürzen behelfen, welche den einmaligen, aromatischen Geschmack dieses Currys ausmachen. Das Hot Madras Curry besteht aus Koriander, Kurkuma, Chilipfeffer, Senfsamen, Kreuzkümmel, Pfeffer, Bockshornklee, Knoblauch, Salz und Fenchel.

---

## Zubereitung (ca. 25 Minuten)

1. Knoblauchzehe und Zwiebel abziehen und fein würfeln. 2 Stangen Zitronengras längs aufschneiden. Shiitake-Pilze mit Küchenkrepp putzen, Stiele etwas einkürzen und die größeren Pilze halbieren oder vierteln. 600 ml Gemüsebrühe bereit stellen.
2. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin etwa 2-3 Minuten anbraten. 1EL Misopaste mitrösten und nach zwei weiteren Minuten 300 ml Gemüsebrühe aufgießen. Zitronengras, eine halbe aufgeschnittene Chilischote, die Shiitake sowie zwei-drei Zweige Koriander in die Suppe einlegen, Kokosmilch dazu gießen und die Suppe 10-15 Minuten köcheln lassen. Nach und nach die restliche Gemüsebrühe zugießen.
3. Suppe durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen. Die nun fein gesiebte Suppe mit Salz und gelbem "Hot Madras Curry" würzen. Die Shiitake Pilze sowie einige Zwiebelwürfel aus dem Sieb nehmen und in die Suppe einlegen. Suppe nochmals etwas erwärmen, mit Sojasoße und Zitronensaft abschmecken.
4. Kokos-Curry-Suppe auf zwei Suppenschüsseln verteilen. Suppe mit viel frischem Koriander und einigen frischen Chiliröllchen garniert und mit Chiliflocken bestreut servieren.