

# Asiatische Krautstielsuppe



## Zutaten

600 g Krautstiele  
1 Stück Zwiebel, mittel  
1 Stück Peperoncino, oder Chilischote  
1 Esslöffel Butter, gehäuft  
1 Teelöffel Currypulver, mittelscharf  
1 Teelöffel Kurkuma  
6 dl Gemüsebouillon  
2.5 dl Kokosmilch  
Salz

## Zubereitung

Für 4-6 Personen

1. Die Krautstiele waschen. Die Blätter von den Stielen schneiden, dann diese zuerst in Streifen, schliesslich in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Die Stiele klein würfeln.

2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Peperoncino oder Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen, in Streifen und diese in kleinste Würfelchen schneiden.

3. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebeln, Peperoncino oder Chili sowie die Krautstielwürfelchen darin unter Wenden etwa 3 Minuten andünsten. Curry und Kurkuma darüber stäuben und kurz mitdünsten, bis es gut riecht. Dann die Bouillon dazugießen und die Suppe zugedeckt 10 Minuten kochen lassen.

4. Nun die Kokosmilch und die Krautstielblätter beifügen und die Suppe weitere 8–10 Minuten leise kochen lassen. Am Schluss mit Salz und nach Belieben etwas Curry abschmecken.

(Quelle:wildeisen.ch)