



Curryrahmsuppe mit Äpfeln

250g Zwiebeln - grob würfeln, in
1 EL Butterschmalz erhitzen
2 - 3 kleine Kartoffeln - geschält / gewürfelt dazu geben
Salz
1 EL Curry dazu
800ml Hühnerbrühe dazu und ca. 15 min bei mittlerer
Hitze garen
1 TL Sojasoße dazu
200g Sahne dazu
500g Äpfel ungeschält in Spalten schneiden, in
die Suppe geben und noch einmal aufkochen lassen. Auf der
ausgeschalteten Kochplatte garziehen lassen...

Super lecker 😊