

Birnen-Currysuppe

... Pers.	Zutaten für 4 Pers.	Arbeitsweise
	2 Zwiebel	pellieren, waschen, in Würfel schneiden
	1 kg Birnen 3 Kartoffeln	waschen, schälen, in gröbere Würfel schneiden
	20g Butter	In einen Topf geben, erhitzen, Zwiebeln 3 Minuten darin andünsten
	1 geh. TL Currypulver, mittelscharf bis scharf	hinzufügen, 1 Min. mitdünsten Birnen und Kartoffeln zufügen, umrühren
	300ml Geflügelfond 1 TL Gemüsebrühe, gekörnt 400 g gehackte Dosentomaten ½ TL Salz 2 Prisen Pfeffer	hinzufügen 20 Minuten kochen lassen
	200g Sahne	hinzufügen Suppe pürieren mit Salz und Pfeffer, evtl. etwas Zucker abschmecken
	1 Bund Petersilie	waschen, trocken tupfen und fein hacken
		Suppe anrichten und mit Petersilie garnieren