

Ägyptische Linsensuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Möhre, 1 Stange Staudensellerie, 1 Zwiebel, 2 Esslöffel Butter, 4 Zehen Knoblauch, 250 gr rote Linsen, 2 Teelöffel Currypulver, 1 Prise gem. Kardamom, 1,25 l Fleischbrühe gekauft o. selbstgemacht, 150 gr Creme Double, Salz, Pfeffer, Petersilie.

Die Vorbereitungen:

Die Möhre und den Sellerie waschen, putzen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Die Zubereitung:

Die Butter in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Den Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken. Die Möhre und den Sellerie hinzufügen und anbraten.

Die Linsen in den Topf geben und mit dem Currypulver und dem Kardamom würzen. Die Fleischbrühe angießen und aufkochen lassen. Die Suppe im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten garen.

Die Suppe pürieren, und den Creme Double unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gewaschene Petersilie fein hacken und über die Suppe streuen.

Mit frischen Brot oder Baguette genießen.