

Kokos Suppe

- 300g Rindfleisch* mit
Olivenöl scharf anbraten.
- 3 Gemüsezwiebeln* schälen und grob kleinschneiden, das Fleisch aus dem Topf nehmen, die Zwiebeln anbraten. Mit
Currypulver
Süßes Paprikapulver
Dill
Pfeffer und
Gemüseinstantbrühe scharf würzen bzw. kurz mitrösten lassen.
 $\frac{3}{4}$ l H₂O und
 $\frac{1}{2}$ l Kokosnußmilch dazuschütten, das Fleisch wieder einlegen und alles leise köcheln lassen. Nach ca. 1,5 bis 2 Stunden dürfte das Fleisch gut weich geworden sein und die Suppe leicht reduziert sein. Fleisch herausnehmen, in Scheiben schneiden, in Suppenteller verteilen. Die Suppe mit dem
Saft einer Zitrone und mit
100ml Sahne verfeinern, evtl. mit den schon zuvor verwendeten Gewürzen nachwürzen, in die Teller füllen. Eine
trockene, beschichtete Pfanne stark erhitzen, die Hitze abstellen,
200g Kokosraspel hineingeben und unter ständigem Wenden die Raspel goldbraun rösten, bis sich ein kräftiger Kokosgeruch entfaltet. Die heißen Raspel in die Suppe und auf das Fleisch streuen. Guten Appetit!
- Zubereitungszeit:** 2 Stunden
Beilage: Weißwein

Tipp:

- ★ Um dem Gericht die Schärfe zu nehmen dient die Kokosnußmilch; um dem Gericht hingegen eine gewisse Süße zu verleihen (sofern gewünscht) einfach einen EL Blütenhonig einrühren.
- ★ Am besten legt man das Fleisch während des langen Köchelns in einen Bratkorb; so verhindert man das Anbrennen.
- ★ Vor dem Servieren die Gemüsezwiebeln (Schalotten) aus der Suppe sieben, fein pürieren und mit etwas Pfeffer und süßen Paprikapulver als Dip für Brot verwenden.

Wichtig: *Nicht wieder in die Suppe geben!*