

Apfel-Currysud, ergibt ca. 1,5 Liter:

Zutaten:

- 80 g Lauch, nur die hellen Teile verwenden
- 150 g weiße Zwiebeln, geschält, in Streifen geschnitten
- 50 g heller Staudensellerie, in 1 cm große Stücke geschnitten
- 200 g Hokkaido Kürbis, in 2 cm große Würfel geschnitten
- 300 g Renetten, geschält und entkernt, grob zerkleinert
- 300 g Granny-Smith-Äpfel, geschält und entkernt, grob zerkleinert
- 25 g Ingwer, in feine Scheiben geschnitten
- 30 g Zitronengras, in feine Ringe geschnitten
- 5 Kardamom-Kapseln, zerdrückt
- 1 EL Curry (vom Alten Rentamt oder Alternative)
- 20 Koriandersamen
- 50 ml Orangen-Olivenöl
- 50 ml Olivenöl
- 200 ml heller Portwein
- 1 l Petersilienwurzelfond, alternativ Gemüfefond
- 500 ml Kokosmilch
- 0,5 g gemahlener Safran
- Meersalz

Zubereitung:

- * Das gesamte Gemüse, die Äpfel und Gewürze in den Olivenölen farblos anschwitzen.
- * Mit Portwein ablöschen und komplett einkochen.
- * Anschließend Petersilienwurzelfond, Kokosmilch und Safran zugeben, aufkochen und für eine Stunde am Herdbrand sieden lassen.
- * Danach mit Meersalz würzen und alles im Thermomix oder Standmixer auf höchster Stufe ca. fünf Minuten mixen.
- * Durch ein feines Haarsieb passieren, nochmals aufkochen und auf ca. 1,5 Liter reduzieren, falls nötig.