

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

CURRYSUPPE MIT POCHIERTEN EIERN

Zutaten:

600 g Rindfleisch (Unterschale oder Beinflfleisch)
350 g Gemüsezwiebeln
1 EL Schweineschmalz
1 EL Mehl
1 säuerlicher Apfel (Boskop)
2-3 EL Currypulver
1 EL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Salz
1 Prise Zucker
1 gelbe Paprikaschote
4 Deutsche Frisch-Eier
0,2 l Schlagsahne

Zubereitung:

Das Fleisch waschen, abtrocknen und würfeln. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Schmalz erhitzen, die Fleischwürfel darin braun braten.

Die Zwiebeln hinzufügen und glasig braten. Das Mehl über das Fleisch stäuben, gut untermischen und nach und nach mit 1 l Wasser auffüllen.

Den Apfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in die Suppe raspeln.

Die Gewürze dazugeben, alles gut vermengen und die Suppe 1 Stunde zugedeckt sacht kochen lassen.

Die Paprikaschote putzen, waschen und würfeln. Die Schotenwürfel 10 Minuten vor Ende der Garzeit in die Suppe geben.

Inzwischen die Eier pochieren. Die Suppe noch einmal abschmecken und mit den pochierten Eiern und der Schlagsahne servieren.

Port. 2300 kJ/550 kcal