



# Papaya-Kokos-Suppe mit Garnelen

---

**Zubereitungszeit:**     Minuten     **Rezept für:** 8 Personen

## **Zutaten:**

1600 ml Kokosmilch  
800 ml Krustentierfond oder  
800 ml Hühnerbrühe  
1000 g Papaya frisch  
4 Schalotte  
4 Chinesischer Knoblauch  
2 Chilischote rot  
4 Stück Ingwer, walnussgroß  
4 EL Currypulver  
4 Bio-Orange  
etwas Salz, Pfeffer, Chilipulver  
40 Garnelenschwänze

## **Zubereitung:**

- Papaya schälen und in Würfel schneiden.
- Fein gewürfelte Schalotte, Ingwer und Knoblauch in etwas Butter anschwitzen. Die Papaywürfel und den feingeschnittenen Chili dazugeben und kurz abraten.
- Mit Kokosmilch aufgießen, das Currypulver unterrühren und etwas einkochen lassen.
- Mit Krustentierfond ablöschen und ein paar Minuten leicht köcheln bis die Papaya weich sind.
- In der Zwischenzeit die Garnelenschwänze in etwas Butter anbraten, mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.
- Die Suppe mit dem Mixstab pürieren, mit Salz, Pfeffer, Orangensaft und abgeriebener Schale abschmecken.
- In tiefen Tellern anrichten und die Garnelenschwänze einlegen.

**Bemerkungen:**     - Dazu passt frisches Baguette.