Pikante Mangosuppe

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
ergibt ca. 8 dl

Vorbereiten: Ofen auf 60 Grad vorheizen, tiefe Teller vorwärmen.

1 Esslöffel	**Butter oder Margarine**	in einer Pfanne warm werden lassen
1	**Schalotte,** fein gehackt	andämpfen
1	**reife Mango** (ca. 360 g), in Stücken	
150 g	**Rüebli,** in feinen Scheiben	
1	**mehlig kochende Kartoffel,** z. B. Christa, in kleinen Stücken	alles kurz mitdämpfen
½ dl	**Weisswein**	beigeben, etwas einköcheln
4 dl	**kräftige Gemüsebouillon**	dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, Mango und Gemüse zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln, pürieren, in die Pfanne zurückgiessen
2 dl	**Kokosmilch**	dazugiessen, aufkochen
2 Esslöffel	**Mango-Chutney**	
1 Teelöffel	**Sambal Oelek**	
nach Bedarf	**Salz**	
	Pfeffer aus der Mühle	würzen, in die vorgewärmten Teller verteilen
1 kleiner	**roter Chili,** in feinen Ringen, entkernt	
einige	**Kerbelblättchen**	zum Garnieren

Passt zu: Menü S. 94.

Lässt sich vorbereiten
Suppe 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen. Suppe vor dem Servieren aufkochen, mit dem Mixstab schaumig rühren.

