

Cappuchino vom Hokkaido mit Apfel, Curry und geröstetem Honigbrot

Suppe

600 g Kg Hokkaido, 2 Äpfel, 1 große Zwiebel, 3 mittelgroße Kartoffeln, 1 Zimtstange, 3 Sternanis ganz, 1 Chili, 1 Stück Ingwer, 1 Lorbeerblatt, 2 l Geflügelbrühe, 400 ml Kokosmilch, 100 ml Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, 2 TL Curry

1. Zwiebel und Äpfel und Kartoffeln schälen und in walnussgroße Stücke schneiden
2. Kürbis schälen und ebenfalls in Stücke schneiden
3. Chili, halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.
4. Öl in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze alles außer Zimt, Lorbeer und Sternanis anschwitzen.
5. Mit Curry bestäuben.
6. Nun mit der Geflügelbrühe auffüllen und die Zimtstange, Lorbeer und den Sternanis hinzufügen
7. Das Ganze zirka 30 min kochen lassen.
8. Nun den Zimt, Lorbeer und den Sternanis heraus sammeln und die Suppe mit dem Zauberstab pürieren
9. Die Sahne dazu geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und wer möchte mit einem Schuss Cognac abschmecken

Geröstetes Honigbrot

1 Honigbrot, Backpapier

1. Honigbrot in der Küchenmaschine zerkleinern- kein Staub
2. Brösel auf ein Backblech mit Backpapier geben
3. Im Backofen bei 140 °C etwa 15 Min backen
4. Alternativ : Dörren 120°C / 40 Minuten

Anrichten

400 ml kalte Kokosmilch, 1 Easy Whip 500 ml, 1 Patrone

1. Kokosmilch in den Easy Whip geben und die Patrone aufschrauben. Ein wenig schütteln
2. Alternativ , eiskalte Kokosmilch mit dem Mixer aufschlagen bis Sie cremig wird
3. Milchschaum würde auch gehen :-)

Suppe in eine Cappuccino-Tasse oder einen Suppenteller gießen die Brösel darauf streuen