

Wirz - Curry - Suppe (4-6 Pers.)

400 g	Wirz	1-2 äussere noch grüne Wirzblätter wegnehmen und beiseite stellen. Den Rest in grobe Stücke schneiden
1 El	Öl	in eine Pfanne geben Den Wirz zufügen, andämpfen
1-2 Tl	Currypulver	
3 El	Weizengriess	darüber streuen, kurz mitdünsten
1 l	Wasser	ablöschen
2 Tl	Gemüsebouillon	zugeben, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen. In der Zwischenzeit die beiseite gelegten Wirzblätter in ganz feine Streifen schneiden. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Die Wirzstreifen zugeben, noch 2 Min köcheln lassen.
½ -1 dl	Rahm	darunter ziehen, nochmals abschmecken.

