



Curry-Süppchen mit Entenbrust

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

2	Entenbrüste	200 g	Kichererbsen
400 ml	Gemüsefond	1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch	1	Karotte
1 Stange	Lauch	200 ml	Apfelsaft
1 Becher	Crème fraîche	1 TL	Öl
	Currypulver	etwas	Thymian
	Pfeffer und Salz		

Zubereitung

Zubereitung

1. Entenbrüste auf Hautseite streifenförmig einschneiden, beidseitig anbraten. Bei niedriger Temperatur garen.
2. Gemüse putzen, kleinschneiden und mit Gewürzen in Öl andünsten.
3. Mit Saft ablöschen und Fond hinzufügen.
4. Kichererbsen und Thymian gar kochen.
5. Thymian rausnehmen und Suppe pürieren.
6. In tiefen Tellern mit Crème fraîche und der auftranchierten Entenbrust anrichten.