

A collage of images related to banana curry soup. At the top, a wooden spoon holds yellow curry powder. Below it, a wooden bowl contains sliced bananas. In the foreground, a white bowl is filled with a thick, yellow soup, garnished with fresh green herbs. The background shows whole bananas and a wooden surface.

*Bananen-  
Currysuppe*

**BEWA**  
Küchen

[WWW.BEWA-KUECHEN.CH](http://WWW.BEWA-KUECHEN.CH)



2 Stk.	Bananen reif
2 Stk.	Zwiebeln
1 TL	Curry
1 EL	Kokosfett
5 dl	Gemüsebouillon
2.5 dl	Kokosmilch
1.25 dl	Weisswein
2.5 dl	Vollrahm
wenig	Salz
wenig	Pfeffer
wenig	Ingwer
wenig	Muskat

Bananen in Scheiben schneiden und Zwiebeln in Würfel schneiden.  
Bananen, Curry und Zwiebeln im Kokosfett kurz anbraten.  
Mit Weisswein ablöschen und komplett einkochen lassen.  
Die Gemüsebouillon dazugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Würzen  
und den Vollrahm dazugeben, danach mixen.  
Durch ein feines Sieb passieren und servieren.

En Guetä

