Zwiebelsuppe „Taiwan“

Zutaten

- 150 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Naturreis
- 3 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 2 gestrichene Teelöffel Curry
- ¾ Liter Gemüsebrühe
- 3 Esslöffel Mandelblättchen
- 10 g Butter
- 1 Banane
- 100 g Saure Sahne
- 2 Esslöffel Weiswein
- 2 Esslöffel Mangosauce
- abgeriebene Schale ½ Zitrone
- 2-3 Teelöffel Zitronensaft

Zubereitung

1. Zwiebel, Knoblauch und Reis im Öl glasig braten, zum Schluss das Currypulver kurz mitrösten.
2. Dann die Gemüsebrühe hinzufügen und 45 Minuten köcheln lassen.
3. Mandelblätter in Butter rösten.
4. Banane, saure Sahne, Wein, Mangosauce und Zitronensaft und Schale mischen und zur Suppe geben. Nur noch kurz erwärmen.