


... > Zubereitungsarten > Methoden > Kochen

---


# Rote Curry-Kokossuppe



★★★★☆ 3.4 (3 Bewertungen)

 1 Kommentar

 20 Min.

 simpel

 14.03.2014

---

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

200 g Putenfleisch, oder Hähnchenfleisch

1 Liter Gemüsebrühe

½ Liter Kokosmilch

½ Liter Pfirsichsaft

2 EL Currypaste, rot

1 EL Sesamöl

1 große Gemüsezwiebel(n)

3 große Karotte(n)

1 Stange/n Lauch

1 Pfirsich(e), reif

n. B. Gewürz(e)

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Das Gemüse in feine Streifen schneiden und im Sesamöl anschwitzen. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und dazugeben, mit der Gemüsebrühe auffüllen und ca. 10 Minuten kochen lassen.

Die Currypaste, Kokosmilch, Pfirsichsaft sowie den klein geschnittenen Pfirsich zugeben. Alles einmal aufkochen und mit den Gewürzen nachwürzen.

## Rezept von



Gelöschter Nutzer

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

---

## **Markenrezepte bei Chefkoch**

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

29.10.2016 15:34

### HAFTBEFEHLL

Sehr leckere Suppe alle Zutaten harmonieren sehr gut miteinander ich selbst habe keine 2 Pfirsiche sondern einen verwendet und nur 0,7l Pfirsichsaft verwendet ich bin begeistert

[Antworten](#)

---

**Folge uns**



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

## Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

## Live Rezeptsuchen

[anabole rezepte](#), [beileige rezepte](#), [brotzeit rezepte](#), [dal rezepte](#), [endivien rezepte](#),  
[glasnudelsuppe rezepte](#), [karniyarik rezepte](#), [käse-mohn-kuchen rezepte](#), [rafaellocreme rezepte](#),  
[zitronhähnchen rezepte](#)

