

# Hurtigt og godt

## Gi' Østrig en chance

Østrig har haft svært ved at ryste kølervæske-skandalen fra midten af 1980'erne af sig. Selv om de med det samme indførte verdens skrappeste kontrol, er der ingen, der vil have med deres vin at gøre. I stedet laver de vin til sig selv, og de er kræsne, så det er god vin. Som for eksempel denne Nikolaihof fra Wachau, der ligger ved Donau. Den er lavet på østrigernes egen drue, Grüner Veltliner Federspiel, der skånsomt behandlet giver en spændende, kompleks tør hvidvin med lidt fersken og melon, der blander sig i al det vinøse. Det er en vin, som næmt vil kunne klare sig som gennemgående frokostvin. Eller bare som vin til ostebordet. Den koster 95 kr. fra Sigurd Müller.

Flemming Hvelplund



## Karrysuppe med rejer

En hurtig og velsmagende suppe, der evt. kan serveres med kogte ris, så den udgør en mættende hovedret.

- For- eller hovedret
- Hurtig og ligetil
- Forberedelse: 15 min.
- Koge-og/stegetid: 10 min.

### Til fire personer.

- 2 tsk thaiandsk rød karrypasta (se omtale her på siden)
- 1 frisk chili
- 1 fed hvidløg
- 10 g frisk ingefær
- 2 tsk koncentreret tomatpuré
- 1/2 spsk olie
- 1 dåse kokosmælk
- 4 dl bouillon
- 4 forårsløg
- 200 g pillede rejer
- salt og peber

### Tilbehør:

Evt. frisk koriander og brød. Sautér karrypasta, fint hakket chili (uden frø og mellemvægge), hvidløg og ingefær samt tomatpuré i en gryde. Tilsæt kokosmælk og bouillon og lad suppen simre fem minutter. Smag til med salt og peber, tilsæt fintsnittede forårsløg og rejer. Servér evt. med friske korianderblade og brød til. Som hovedret: læg en stor skefuld friskkogte ris i fire dybe tallerkener og fordel suppen omkring risene.

