Chinesische Curry-Apfel-Suppe mit Hühnchenfleisch

Zutaten für 8 Portionen:

4 Apfel, süß oder mittelsüß (z.B. Cox)
1 Zitrone(n), ausgepresst
600 g Lauchzwiebel(n)
2 Zehe/n Knoblauch, gepresst
1 TL Ingwer, frisch, gerieben
4 EL Butterschmalz 2 TL Currypulver
100 ml Weißwein
1000 ml Hühnerbrühe mit Fleisch (aus dem Glas)
250 ml süße Sahne
200 ml Kokosmilch
2 Chilischote(n), grün, frisch, entkernt, sehr fein gehackt
Salz

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Einen Apfel sehr fein würfeln, den anderen Apfel grober würfeln. Die feinen Würfel in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft durchmischen. Beiseite stellen.
Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und zusammen mit Ingwer, Knoblauch, (etwas!) Chili und den gröberen Apfelwürfeln in einen Topf geben und mit 1 EL Butterschmalz kurz anbraten. Currypulver hinzugeben und kurz mit braten. Mit Wein ablöschen und die Hühnerbrühe hinzugießen. Alles bei geringer Hitze abgedeckt so lange köcheln lassen, bis die Apfelstücke weich sind. Gelegentlich umrühren. Dann die Sahne und Kokosmilch hinzugeben und alles mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz abschmecken und bei Bedarf noch mehr gehackte Chilischote hinzugeben.
In einer kleinen Pfanne 1 EL Butterschmalz zerlassen und die feinen Apfelwürfel darin kurz (!) erhitzen und schwenken und daraufhin unter die Suppe mischen. Alles nochmals gut umrühren und heiß servieren.