

Mulligatawny Soup

(Indische Hühner-Currysuppe)



Zutaten für 6 Personen:

- 3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Lauch
- 50 g Butter
- 40 g Mehl
- 2 säuerliche Äpfel
- 1 EL Currypulver
- 1 EL Currypaste
- 1 Messerspitze gem. Koriander
- 1 l Hühnerbouillon
- 200 g Pouletbrust
- 2 dl Kokosmilch
- 8 Mandeln
- 1 dl Rahm
- 100g Mango Chutney

Zubereitung:

Den Lauch putzen, klein schneiden und waschen, die Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Die Butter in einem Topf zerlassen.

Zwiebel, Knoblauch und Lauch darin andünsten.

Das Mehl zugeben und mitschwitzen lassen, bis das Mehl hellgelb ist.

Den Apfel schälen und kleinschneiden. Mit den Gewürzen zu den Zwiebeln geben und mitdünsten.

Mit der Geflügelbrühe auffüllen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe durch ein Sieb passieren oder mit dem Mixer pürieren.

Die Kokosmilch und Mandeln im Mixer pürieren.

Die Pouletbrust in kleine Würfel schneiden, würzen und kurz anbraten.

Die Mandelmilch, den Rahm, das Mango-Chutney und das Poulet zugeben.

Die Suppe nochmals kurz erhitzen, abschmecken und servieren.