

Mulligatawny - Soup



Zutaten für 6 Portionen:

- 1 kg** Hühnerbrüste
- 4** Schalotte(n)
- 1 m.-große** Möhre(n)
- ½ Stange/n** Lauch
- ½** Mango(s)
- 1 kleiner** Apfel
- 50 g** Ananas
- 1** Peperoni, rote, entkernt
- 1 Stück(e)** Ingwer, daumengroß
- 2 TL** Currysauce (Indische z.B. Madras, keine Thai)
- 750 ml** Hühnerbrühe
- 200 ml** Weißwein
- 100 ml** Sahne
- 100 ml** Kokosmilch
- Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Koloniale Hühnersuppe, Erster Gang aus Dinner For One

Hühnerbrust, Schalotten, Möhre und Lauchstange kleinschneiden und in heißem Öl anbraten. Mango, Apfel, Ananas, Chili, Ingwer ebenfalls kleinschneiden und mit der Currysauce hinzufügen. Mit 750 ml Hühnerbrühe auffüllen und bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Hühnerfleisch herausnehmen.

Weißwein, Sahne und Kokosmilch dazugeben und nach einigen Minuten alles mit dem Mixstab pürieren. Suppe durch ein Sieb streichen und mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Hühnerfleisch wieder hinzufügen und servieren.