



# Mulligatawny

- **Küche:**Indisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Die typisch angelsächsisch / Indische Geflügel - Curry Suppe

## Zutaten

- 1- 1,5 l möglichst herkömmlich gekochte Hühnersuppe als Grundfond
- Für den Ansatz:
- 40 g Butter
- 2 - 3 Schalotten, grob gewürfelt
- 1 Scheibe Ananas in Würfeln
- 1 kleiner, saurer Apfel in Würfeln
- 1 Tl geriebener Ingwer
- 1 El gehackten Koriander
- 2 El Mehl
- ½ Becher Sahne,
- ½ Becher saure Sahne
- Etwas Knoblauchsatz, Currypulver nach Geschmack
- Für die Einlage.
- Etwas gekochtes Huhnfleisch in Streifen,
- 1 Stange junger Porree in dünnen Streifen, blanchiert
- ½ Stange Staudensellerie in dünnen Streifen, blanchiert
- 2 El geröstete Mandelblättchen für die Garnitur
- Etwas steif geschlagene Sahne für die Garnitur

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

## **Schritt2**

Die Schalotten - Apfel,- Sellerie - Ananaswürfel, in Butter glasig anschwitzen und mit Currypulver nach Geschmack und Schärfe würzen.

## **Schritt3**

Mit Mehl bestäuben, 2 - 3 min. ausschwitzen lassen Den Hühnerfond aufgießen und den frisch geriebenen Ingwer dazu geben.

## **Schritt4**

10 - 15 min. leise köcheln lassen,danach mit dem Küchenmixer oder Zauberstab pürieren. Die Sahne und saure Sahne dazu geben, etwas verkochen, nachschmecken, reduzieren lassen.

## **Schritt5**

Einige kalte Butterwürfel untermixen, nicht mehr kochen lassen.

## **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt7**

Die Einlage besteht aus „al dente“ blanchierte Porrèe und Streifen von Sellerie und Hühnerbrust.

## **Schritt8**

Oben drauf eine leichte Currysahne und einige geröstete Mandelblättchen geben.

**Rezeptart:** Eintöpfe **Tags:** lherzhaft, national, regional, schnell, typisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mulligatawny/>