



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/>