



Britische Curry-Suppe mit Chili und Koriander



Zutaten

Menge

	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1	rote Chilischote
1	Knoblauchzehe
2 EL	Butter
3 EL	große, geröstete Kokosflocken
2 EL	Ahornsirup
1	Zwiebel
1 EL	Mehl
1 Dose	Kokosmilch
3 EL	Öl
2 TL	Currypulver
1 daumengroßes Stück	Ingwer
2	Hähnchenbrustfilets
400 bis 600 ml	Hühnerbrühe
	Salz
100 g	Crème fraîche
einige Zweige	Koriander
1	roter Apfel, z.B. Gala

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 2358 kJ, 563 kcal, 36,3 g Kohlenhydrate, 35,2 g Eiweiß, 31,5 g Fett, 69,2 mg Cholesterin, 1,58 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

schnell **spicy**

Zubereitung

Du schmeißt eine Silvester-Party, weißt aber noch gar nicht, was du kochen sollst? Wie wäre es denn mal mit Mulligatawny Suppe aus Dinner for One? Eine Mulligatawny-Suppe ist eine britische Curry-Supper, die auf einem indischen Rezept für eine Soße basiert. Unsere Variante der leckeren Mulligatawny-Suppe mit Hühnchen und Kokosmilch ist wirklich einfach und schnell zubereitet! Für unsere Mulligatawny-Suppe schwitzt du zunächst verschiedene Gewürze an und löschst alles mit Hühnerbrühe und Kokosmilch ab. Dann gibst du gebratenes Hähnchen und Apfelstückchen hinzu und richtest die Mulligatawny-Suppe mit Koriander und Crème fraîche an. Klingt einfach oder? Mache unsere Mulligatawny-Suppe doch auch mal nach und vielleicht wird sie bei dir ja auch zur Silvester-Tradition. So leicht geht's:

Step 1:

Zuerst schneidest du die Zwiebel, die Chilischote und den Knoblauch in feine Würfel. Den Ingwer fein reiben. Dann 2 EL Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebel, Chili, Ingwer und Knoblauch darin anschwitzen. Jetzt stäubst du alles mit Currypulver und Mehl ab und röstest es kurz mit an. Nun löschst du alles mit der Hühnerbrühe und der Kokosmilch ab. Alles für ca. 10 Minuten köcheln lassen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Step 2:

Das Hähnchenfleisch würfelst du, den Apfel schneidest du in feine Würfel. Nun erhitzt du 3 EL Öl in einer Pfanne und brätst das Hähnchen darin knusprig an, salzen und pfeffern. Kurz vor Schluss die Apfelwürfel hinzugeben und alles mit Ahornsirup würzen.

Step 3:

Zum Anrichten kannst du die Hähnchenmischung in einen Teller geben und die Suppe aufgießen. Mit einem Klecks Crème fraîche, einigen Kokosflocken und einem Zweig Koriander bestreut servieren.