



**SPEICHER &
CONSORTEN**
— HAMBURG —



Mulligatawny – Indische Currysuppe

ZUTATEN

1 Hähnchen (<i>in 4 oder mehr Teile zerlegt</i>)	2 EL Mangochutney
2 EL Butterschmalz	1 Bund Koriander
4 EL Übersee Curry	4 TL Espresso-Pfeffer
2 rote Zwiebeln	400 ml Geflügelfond
500 g junge Möhren	800 ml Wasser
1 Stück frischen Ingwer (<i>daumengroß</i>)	400 ml Kokosmilch
	1 Bio-Limette
	1 kleine rote Paprika

ZUBEREITUNG

1. Butterschmalz in einem Topf zerlassen und das Hähnchen scharf anbraten. Curry dazu geben, kurz mit anrösten. Die Zwiebeln fein hacken und die Möhren klein schneiden. Beides dazu geben und wenige Minuten dünsten.
2. Mit Fond, Wasser und Kokosmilch aufgießen, so dass die Hähnchenteile knapp bedeckt sind. Vom Koriander die Blätter abzupfen und kühl stellen. Die Korianderstängel, die Ingwerscheiben und das Mangochutney zur Suppe geben.
3. Aufkochen und zugedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen. Die Hähnchenteile aus der Suppe nehmen, etwas abkühlen lassen.
3. Die Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen. Limette waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Limettenschale zur Suppe geben, den Saft löffelweise nach Geschmack unterrühren.
4. Vom Hähnchen die Haut lösen, die Knochen entfernen, das Fleisch würfeln (ca. 1 cm) und wieder zur Suppe geben. Zum Servieren nochmal erhitzen. Die Korianderblätter grob hacken und die Paprika würfeln. Vor dem Servieren die Suppe mit etwas Koriander und Currypulver bestreuen.

GUTEN APPETIT!