



Mulligatawny-Suppe

Vorspeisen

Kochen ca. 45 • **Portionen** 4 • **Quelle** Betty Bossi

ZUTATEN

1 l Hühnerbouillon

2 Pouletbrüstli (ca. 300 g)

1 EL Öl

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 - 2 EL scharfer Curry (z. B. Madras)

5 EL Mehl

beiseite gestellte
Hühnerbouillon

1 dl Rahm, flaumig geschlagen

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

100 g Langkornreis (z. B. Parboiled-Reis), gekocht

aufbewahren.

INFORMATIONEN ZUM NÄHRWERT

Nährwert pro Person:

340 kcal; F 14 g; Kh 32 g; E 22 g

ZUBEREITUNG

Ein Poulet-Curry-Süppchen der Extraklasse – sämig und pikant zugleich.

1. Bouillon aufkochen, Pouletbrüstli begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. ziehen lassen. Herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen. Bouillon in ein Litermass giessen.

2. Öl in derselben Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Curry und Mehl begeben, ca. 3 Min. mit dämpfen.

3. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, Suppe ca. 25 Min. köcheln.

4. Pouletbrüstli in feine Streifen schneiden, begeben, die Hälfte des Rahms darunter rühren, Suppe nur noch heiss werden lassen, würzen. In vorgewärmten Tellern anrichten, mit dem restlichen Rahm garnieren, den warmen Reis dazu servieren.

NOTIZEN

Lässt sich vorbereiten:

Suppe (ohne Rahm), Poulet und Reis 1 Tag im Voraus zubereiten. Alles separat zugedeckt im Kühlschrank