WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Geflügel-Currywurstsuppe

Zutaten (für 4 Personen):

4 Geflügelbratwürste (aus deutscher Erzeugung)
2 Paprikas
2 Zwiebeln
1 EL Rapsöl
500 g Tomaten (passiert)
3 TL Paprika edelsüß
5 TL Curry
75 ml Orangensaft
2 TL brauner Zucker
2 EL Tomatenmark
50 g Schmand
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 333 kcal, 9 g Fett, 24 g Kohlenhydrate, 33 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

Circa 20 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Geflügel-Currywurstsuppe

Zubereitung:

1. Die Geflügelbratwürste in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln.



2. Geflügelbratwurst, Paprika und Zwiebel in einem Topf in 1 EL Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten. Dabei umrühren! Jetzt die restlichen Zutaten – bis auf den Schmand – dazugeben und alles zusammen circa 8 bis 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



3. Zum Schluss nur noch die Geflügel-Currywurstsuppe anrichten, jeweils einen Löffel Schmand und etwas gehackte Petersilie darüber geben…

Geflügel-Currywurstsuppe



4. …und schon fertig!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Geflügel-Currywurstsuppe



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**