WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Indische Hühnersuppe

Zutaten (für 4 Personen):

2 Hähnchenschenkel
1 EL Butter
5 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
2 Chilis
1 Stück Ingwer
1 Limette
2 EL Curry
0.5 EL Kreuzkümmel
0.5 TL Zitronenpfeffer
800 ml Kokosmilch
500 ml Wasser
Koriander
4 Naan-Brot



Nährwerte:

Pro Portion ca. 790 kcal, 62 g Fett, 28 g Kohlenhydrate, 34 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 110 Minuten (davon 90 Minuten Garzeit im Topf)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Indische Hühnersuppe

Zubereitung:

1. 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.



2. Für die Hühnersuppe zuerst die Hähnchenschenkel in der Butter circa 3 bis 5 Minuten von jeder Seite scharf anbraten.



3. Dann Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und würfeln, Ingwer schälen und reiben. Chilis entkernen und klein schneiden. Alles mit Pfeffer, Limettensaft, Kreuzkümmel und Curry zu den Hähnchenschenkeln geben und kurz mitbraten.

Indische Hühnersuppe



4. Als nächstes die Kokosmilch und das Wasser angießen und circa 45 Minuten köcheln lassen.



5. Danach die Hähnchenschenkel aus der Brühe nehmen, das Fleisch mit zwei Gabeln von den Knochen lösen und kleinzupfen.



Indische Hühnersuppe

6. Brühe durch ein Sieb gießen.



7. Jetzt das Hähnchenfleisch wieder in die Brühe geben,…



8. …mit gehacktem Koriander kurz aufkochen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Indische Hühnersuppe

9. Indische Hühnersuppe auf Tellern anrichten und mit dem Naan-Brot genießen.





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**