



Chicken Curry Suppe

Zutaten

(für 4 Personen):

1.5 kg Hähnchenflügel
Salz und Pfeffer
2 EL Öl
1 Zwiebel
2 EL Garam Masala Paste
400 ml Kokosmilch
1 TL Ingwer
1 Limette
1 EL Fischsauce
100 g Mie-Nudeln
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 639 kcal, 32 g Fett, 26 g Kohlenhydrate, 26 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten



Chicken Curry Suppe

Zubereitung:

1. Zuerst die Chicken Wings mit 1 EL Salz in 1 L Wasser aufkochen. Dann 60 Minuten köcheln lassen und gelegentlich den Schaum abschöpfen.



2. Dann die Chicken Wings aus der Hühnerbrühe nehmen. 400 ml der selbstgemachten Hühnerbrühe zur Seite stellen. Den Rest im Kühlschrank aufbewahren.



3. Als nächstes die Zwiebel schälen, fein würfeln und mit der Garam Masala Paste in dem Öl anrösten.



Chicken Curry Suppe

4. Mit selbstgemachter Hühnerbrühe und Kokosmilch aufkochen.



5. Jetzt alles mit Ingwer, Limettensaft und Fischsauce würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Dann die Mie-Nudeln in der Curry-Hühnersuppe garen.



7. In der Zwischenzeit das Fleisch von den Chicken Wings zupfen und noch



Chicken Curry Suppe

mal kurz in der Brühe aufwärmen.



8. Zum Schluss die Chicken Curry Suppe auf Tellern anrichten, mit Petersilie toppen und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Curry Suppe



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-gefluegel.de