

Mulligatawny Soup

Zutaten **(für 4 Personen):**

- 2 Hähnchenschenkel
- 1 Zwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 2 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 2 EL Butter
- 3 TL Curry
- 750 ml Geflügelfond
- 200 ml Weißwein
- 1 Apfel
- 1 Mango
- 200 ml Kokosmilch
- 100 ml Sahne
- 1 Zitrone



Nährwerte:

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

Mulligatawny Soup

Zubereitung:

1. Zuerst Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Lauch putzen, ebenfalls in Scheiben schneiden. Zwiebeln, Ingwer, 1 Möhre und ½ Stange circa 5 bis 7 Minuten in der Butter anschwitzen.



2. Curry kurz mitrösten.



3. Jetzt die Hähnchenschenkel auf das Gemüse legen.



Mulligatawny Soup

4. Anschließend Geflügelfond und Wein angießen und circa 30 Minuten köcheln lassen.



5. Danach die Hähnchenschenkel aus der Brühe nehmen und das Fleisch mit zwei Gabeln kleinzupfen.



6. Als nächstes den Apfel und die Mango schälen und fein würfeln. Dann die Brühe mit halbem Apfel und halber Mango pürieren.



7. Mit Kokosmilch, Sahne und restlichem Obst und Gemüse weitere 7 bis 8

Mulligatawny Soup

Minuten köcheln.



8. Zum Schluss das Hähnchenfleisch noch einmal in der Suppe erwärmen.



9. Mulligatawny Soup anrichten, nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken und die Curry-Hühnersuppe genießen. ☺



WE LOVE GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Mulligatawny Soup



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**