Mulligatawny Suppe

Zutaten für 4 Portionen

Für die Hühnerbrühe:

- 3 Hähnchenschenkel
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Pimentkörner
- 1 Zwiebel
- Ingwer (daumengroßes Stück)
- Salz

Für die Suppe:

- 2 EL Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Staudensellerie (1 Stange)
- 1 Möhre
- 1 Apfel
- Ingwer (daumengroßes Stück)
- 200 g Tomaten in Stücken
- 1 EL Currypulver
- 100 g rote Linsen
- 100 ml Kokosmilch
- 1,2 Liter Hühnerbrühe

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 90 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 115 Minuten

Zubereitung:

1. Gib die Hähnchenschenkel mit einer geschälten Zwiebel, einem Stück Ingwer, eine, Lorbeerblatt, Salz und 2 Pimentkörnern und reichlich Wasser in einen Topf. Koche sie 45 Minuten weich. Seihe die Brühe ab und stell sie beiseite. Lass das Fleisch auskühlen.

2. Schäle und würfel die zweite Zwiebel, den Knoblauch, das zweite Stück Ingwer, den Sellerie, die Möhre und den Apfel. Erhitze das Butterschmalz in einem Topf und brate alles darin glasig an.
3. Gib das Currypulver und die Linsen dazu. Gieße 1,5 Liter von deiner Hühnerbrühe sowie die gehackten Tomaten und die Kokosmilch an. Koche die Mulligatawny Suppe 35 Minuten. Löse in der Zwischenzeit das Fleisch von den Hähnchenschenkeln.
4. Püriere die Suppe und schmecke sie mit Salz, Curry und Zitronensaft ab. Für Erwachsene würzt du sie mit ordentlich Chili.
5. Gib das Fleisch in die Mullgawatany Suppe und erwärme es darin.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.