

Mulligatawny-Suppe (Hähnchen-Curry-Suppe)

Zutaten für die Brühe (für 4 Personen):

- 2 Hähnchen
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 1 Stange Staudensellerie
- 0,5 Stange Porree
- 1 Lorbeerblatt
- 0,5 TL Pfefferkörner

Hühnerbrüste aus den Hähnchen heraustrennen und für das Hauptgericht (Gefüllte Hühnerbrust auf Minz-Erbsenpüree) oder ein anderes Gericht beiseitestellen. Zwiebel schälen und vierteln. Karotten putzen und klein schneiden. Sellerie schälen.

Hähnchen samt Innereien zusammen mit allen weiteren Zutaten in einen großen Kochtopf geben. Mit kaltem Wasser bedecken und 45 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch den Schaum abschöpfen.

Nach dem Ende der Garzeit die Brühe durch ein Sieb gießen, das Fleisch von den Hühnerbeinen lösen, in Würfel schneiden und zur Seite legen.

Zutaten für die Suppe:

- 1 Zwiebel
- 4 Zehen Knoblauch
- 100 g Linsen
- 0,2 TL Kreuzkümmelsamen
- 2 Nelken
- 1 cm frischer Ingwer
- 0,5 Peperoni
- 1 EL Currypulver
- 1 Apfel
- 50 g Ananas
- 0,5 EL Tomatenmark
- 2 EL Mango-Chutney
- 1 l Hühnerbrühe
- 400 ml Kokosmilch
- etwas glatte Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- etwas Öl
- 4 Hühnerbrüste

Die Linsen 2 Stunden einweichen. Apfel und Ananas schälen und klein schneiden.

Peperoni fein hacken, Ingwer schälen und klein schneiden. Mit Kreuzkümmel und Nelken in einen Mörser geben und zu einem Mus zermahlen.

Zwiebel pellen und klein schneiden, Knoblauch pellen und leicht zerdrücken. Zwiebel in Öl weich und glasig anschwitzen, Knoblauch hinzufügen und 1 Minute mitschwitzen.

Gewürze und Currypulver dazugeben und 2 Minuten erhitzen. Tomatenmark, Apfel, Ananas, Mango-Chutney, Linsen und

Hühnerbrühe hinzufügen und köcheln, bis die Linsen gar sind. Pürieren, durch ein grobes Sieb geben und abschmecken.

Hühnerbrüste würfeln. Suppe erhitzen, die Hälfte der Kokosmilch und das gewürfelte Hähnchenfleisch dazugeben. Suppe in eine Schüssel füllen und mit der restlichen Kokosmilch beträufeln.

Zutaten für die Zwiebel-Bhajis:

- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 0,2 TL Koriandersamen
- 0,2 TL getrocknete Chilischoten
- 50 g Weizenmehl
- 1 EL Backpulver
- zum Frittieren: Fett
- etwas glatte Petersilie

Frittiergerät auf 180 Grad erhitzen. Zwiebel schälen und die Hälfte würfeln, die andere Hälfte in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und zerdrücken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und kräftig verrühren, dabei den Saft aus den Zwiebeln pressen. Die Mischung zu kleinen Bällchen formen und goldbraun frittieren.

Sendetermin: 31.12.2023

Koch/Köchin: Anton Edelmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen