

Currysuppe mit Huhn



Suppe für 8 Personen

Einkaufsliste

Sud:

- 1 **Zwiebel**
- 2 **Lorbeerblätter**
- 2 **Gewürznelken**
- 100 g **Rüebli**
- 1,4 L **Hühnerbouillon**
- 1 **Pouletbrüstli**

Suppe:

- 1 **Zwiebel**
- 1 **Knoblauchzehe**
- 2 cm **Ingwer frisch**
- 1 **säuerlicher Apfel**
- 75 g **Butter**
- 4 EL **Mehl**
- 3 EL **Currypulver**
- 1 TL **rote Currypaste**
- 1,5 dl **Noilly Prat**
- 2 dl **Kokosmilch**
- Salz**
- Cayennepfeffer**

Suppendeko:

- 4 EL **Mandelblättchen**
- 1/4 **Bund Petersilie**

Vorbereiten Sud

- a 1 Zwiebel rüsten und halbieren.
- b Jede Hälfte mit 1 Lorbeerblatt und 1 Gewürznelke bestücken.
- c 100 g Rüebli rüsten in in Scheiben schneiden.
- d Alles zusammen mit 1,4 Liter Hühnerbouillon aufkochen.
- e 1 Pouletbrüstli in den Sud legen und etwa 12 Minuten vor dem Siedepunkt garen lassen.
- f Das Pouletbrüstchen in eine Alufolie einwickeln und warm halten.
- g Den Sud absieben und zusammen mit den Rüebli beiseite stellen.

Zubereiten Suppe

- h 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe rüsten, fein hacken und in die Suppenpfanne geben.
- i 2 cm frischen Ingwer mit der Raffel dazugeben.
- j 1 säuerlicher Apfel rüsten, in Scheibchen schneiden und ebenfalls in die Suppenpfanne geben.
- k 75 g Butter in die Pfanne geben und alles zusammen gut andünsten.
- l 4 Esslöffel Mehl und 3 Esslöffel Currypulver sowie 1 Teelöffel rote Currypaste dazugeben und alles gut andämpfen und vermischen.
- m Mit 1,5 dl Noilly Prat ablöschen.
- n Den Sud mit den Rüebli dazugeben und richtig aufkochen.
- o Zugedeckt etwa 15 Minuten leise köcheln lassen.
- p In der Zwischenzeit 4 Esslöffel Mandelblättchen leicht rösten.
- q Die Petersilie sehr fein hacken.
- r Vor dem Sevieren 2 dl Kokosmilch beifügen, nochmals aufkochen und mit dem Stabmixer pürieren.
- s Abschmecken mit Salz und wenig Cayennepfeffer.
- t Das Pouletbrüstchen in Würfelchen schneiden und in die vorgewärmten Suppenteller verteilen.
- u Die Suppe in die Suppenteller giessen und mit Mandelblättchen und fein gehackter Petersilie dekorieren.