

# Vorkoster | Indische Hühner-Suppe

---

## Zutaten:

### Für die Hühnerbrühe:

- 1 Liter Wasser
- 4 Hühnerkeulen
- 1 Stange Lauch
- 250 g Karotten
- ¼ Sellerieknolle
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 TL Salz
- 1 Msp. Pfeffer

### Für die Suppe:

- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stange Lauch
- 2 Möhren
- 1 Bio Limone (Saft + Schale)
- Daumengroßes Stück Ingwer
- 1 Mango
- 1 roten Apfel
- 1 rote Chilischote
- 200 ml Sahne
- 2 EL Ghee oder Butterschmalz oder Butter
- 2 EL Mild Madras Curry Powder (Currypulver)
- 1 TL Kurkuma
- bis 2 EL Mehl
- 1 Prise Kumin
- Prise Salz und Zucker
- Frische Minze

## **Zubereitung:**

### **Hühnerbrühe:**

Waschen und schneiden Sie eine Stange Lauch, 250 g Möhren, ¼ Knolle Sellerie und Petersilie. Danach können Sie das Gemüse mit 1 Liter Wasser und 4 Hühnerkeulen in einem Topf geben. Würzen Sie mit 1 TL Salz und 1 Msp. Pfeffer. Kochen Sie die Zutaten zugedeckt 1 Stunden lang. Geben Sie alles durch ein Sieb. Lösen Sie das Fleisch vom Knochen.

### **Suppe:**

Zwiebel, Knoblauch, Lauch (weiß) und Ingwer klein schneiden und in Ghee anschwitzen. Etwas Zucker und kleingeschnittene Möhren dazugeben und karamellisieren lassen. Mit dem Saft der Limone ablöschen. Currypulver, Kurkuma und Kumin dazugeben.

Alles mit Mehl bestäuben, langsam mit Brühe (siehe oben) aufgießen und aufkochen lassen. Ca. 10 – 15 Min. köcheln lassen. Chilischote klein schneiden und dazugeben. Mit Salz abschmecken, 2/3 von der Sahne dazugeben und nicht mehr kochen. Abgelöstes und kleingeschnittenes Hühnerfleisch dazugeben.

Mango und Apfel in kleine Stifte schneiden, in Suppenschale geben und mit Suppe auffüllen. Die restliche Sahne aufschlagen und einen Kleks draufgeben. Mit Mango und Apfel verzieren. Abrieb von Limone und etwas frische Minze drüber streuen.

*Rezept: Björn Freitag*

*Quelle: Der Vorkoster vom 20.03.2015*