



Mulligatawny-Soup

Man nehme für 6 Portionen:

1 Hähnchenkeule (ca. 500 g)
3-4 Stücke Muskatblüte
3 Knoblauchzehen
100 g Möhren
100 g Zwiebeln
1 Staudensellerie
1-2 Äpfel
½ Bund Petersilie
1 Zitrone
20 g Ingwer
½ TL Kreuzkümmel
3 Nelken
1 TL Koriandersaat
3 TL Currypulver (Vorsicht!)
30 g Butter
200 g Joghurt
Salz
Pfeffer

- Hähnchenkeule mit der Muskatblüte in 800 ml Salzwasser garen, abkühlen lassen, Fleisch absuchen und in mundgerechte Stücke schneiden
- Knoblauch pellen, den Keim entfernen, sehr fein würfeln
- Möhren schälen und fein würfeln
- Zwiebeln pellen und sehr fein würfeln
- Vom Sellerie eine Stange sehr fein würfeln und etwas Grün für die Deko beiseitelegen
- Äpfel schälen, vierteln, längs in dünne Scheiben schneiden, in Wasser mit Ascorbinsäure aufbewahren
- Petersilienblätter von den Stielen zupfen und hacken
- Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen
- Ingwer schälen und reiben
- Nelken, Koriander und Kreuzkümmel in einer trockenen Pfanne anrösten und mörsern

Butter in einem Topf erhitzen, die gemörserten Gewürze darin anrösten. Dann Möhren, Zwiebeln, Sellerie und Ingwer zugeben und anrösten. Knoblauch zugeben, mit Salz und Curry würzen. Brühe angießen und ca. 15 Minuten garen. Joghurt zugeben, mit Salz, Zitronensaft, Pfeffer und evtl. Curry abschmecken. Die Apfelscheiben und das Fleisch zugeben und noch einige Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Man kann zusammen mit den Gemüsegewürfen Reis zur Suppe geben und diesen mit garen. Statt Äpfeln eignet sich als süße Komponente auch eine reife Mango.