

Mulligatawny

250 g Pouletbrüstli
1 Zwiebeln
2 Rüebli
½ Sellerieknolle klein

Fleisch und Gemüse in kleine Würfelchen schneiden, Zwiebeln fein hacken.
Das Fleisch separat anbraten, würzen und aus der Pfanne nehmen. Beiseite stellen.

2 EL Butter

Zwiebeln und Gemüse ca. 8 Min. in Butter dünsten.

1 EL Mehl
2 EL Currypulver
1 l Hühnerbouillon

Mehl und Currypulver darüber streuen und gut vermischen. Mit der Hühnerbouillon aufgiessen und 5 Min. auf mittlerer Stufe kochen.

1 Apfel säuerlich

Apfel in kleine Würfelchen schneiden und der Suppe beifügen. Weitere 10 Min. kochen.

1 ½ dl Rahm
Aromat, Pfeffer

Fleisch wieder zugeben und heiss werden lassen. Rahm untermischen und die Suppe abschmecken.

steiertisch