Mulligatawny
Anglo-indische Hühnersuppe

Bei der Mulligatawny-Suppe handelt es sich um einen Klassiker der britischen Kolonialküche aus Indien. Der Name Mulligatawny leitet sich aus dem Tamilischen ab und bedeutet so viel wie "Feuerwasser". Hier treffen indische Gewürze auf eine Suppe auf Basis von Fleisch- oder Hühnerbrühe.

Herkunft: Indien
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
300 g Hühnchenbrustfilet
2 Zwiebel(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
3 cm Ingwer
2 Karotte(n)
2 Tomate(n)
3 EL Butterschmalz
½ TL Chilipulver
½ TL Kurkuma gemahlen
½ TL Koriander gemahlen
½ TL Kreuzkümmel gemahlen
½ TL Garam Masala
600 ml Hühnerbrühe
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
100 ml Kokosmilch
3 EL Mandeln in feine Blättchen geschnitten
3 EL Zitronensaft
2 EL Korianderblätter

Vorbereitung
Das Hähnchenfleisch waschen, abtupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Zwiebeln, den Ingwer und den Knoblauch schälen und fein hacken.
Die Karotten waschen, abtupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten von den Stielen befreien, die Haut kreuzweise einschneiden und mit heißem Wasser überbrühen. Danach die Haut abziehen und das Tomatenfleisch ohne die Kerne fein würfeln.

Zubereitung
Ghee in einem Topf erhitzen, dann die Möhren und Zwiebeln unter mittlerer Hitze darin unter Rühren ca. 3 Minuten andünsten. Nun das Hähnchenfleisch, Ingwer und Knoblauch dazugeben. Mit Chilipulver, Kurkuma, Koriander, Garam Masala und Kreuzkümmel würzen und alles etwa 90

© 2024 coquina.de

Sekunden weiterbraten.
Die Hühnerbrühe und die Tomatenwürfel dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hitze reduzieren und zugedeckt 45 Minuten köcheln lassen. Nach 45 Minuten die Kokosmilch dazugeben und umrühren, weitere 5 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.
Zum Servieren die Suppe mit Zitronensaft beträufeln und mit Korianderblättchen und den gerösteten Mandeln bestreuen.

© 2024 coquina.de