



# Rezept

## der Woche

### Mulligatawny-Soup aus „Dinner for One“

**Zutaten  
für ca.  
6 Portionen**

1 kg Hühnerbrust  
4 Schalotten  
1 mittelgroße Karotte  
1/2 Lauchstange  
2 TL indische Currypaste (Madras)  
alternativ geht auch ein mildes  
Currypulver  
1/2 Mango  
1 kl. Apfel  
50 g Ananas  
1 rote Chili (entkernt) \*  
1 daumengroßes Stück Ingwer  
750 ml Hühnerbrühe  
200 ml Weißwein \*\*  
100 ml Sahne  
100 ml Kokosmilch  
etwas Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
und etwas Zucker

\* Achtung: Wenn Sie die Chili nicht entkernen  
wird's richtig scharf! Tragen Sie auf jeden Fall  
Einmal-Handschuhe. Wer es milder mag, kann  
auch etwas rote Paprika nehmen.

\*\* wenn Sie keinen Weißwein mögen, lassen  
Sie ihn weg und nehmen von der Brühe oder  
Kokosmilch je nach Gusto etwas mehr.

**Zubereitung**

Zuerst das Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke  
schneiden und in heißem Öl anbraten bis es durch ist. Dann  
aus der Pfanne nehmen, Hitze leicht zurückschalten und die  
feingeschnittenen Schalotten, Karotte und Lauchstange in  
die Pfanne geben und ebenfalls anbraten. Etwas später die  
Currypaste oder das Pulver hinzufügen und kurz mitrösten.

Zwischenzeitlich Mango, Apfel, Ananas, Chili und Ingwer  
würfeln und hinzufügen. Kurz darauf die Hühnerbrühe  
angießen und alles eine Viertelstunde schwach köcheln lassen.

Dann Weißwein, Sahne und Kokosmilch hinzugeben, kurz  
aufkochen und pürieren. Die Suppe durch eine Sieb streichen  
und mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker  
abschmecken.

Das Hühnerfleisch wieder hinzufügen, nochmals erhitzen aber  
nicht mehr kochen und servieren.

Der Butler serviert dazu Sherry.

Wenn Sie keinen Butler aber noch vom Weißwein haben,  
nehmen Sie ein Glas fruchtigen Weißwein.

Und Baguette.



Die meisten Zutaten finden Sie im Dezember in unserem Shop