

Geflügel-Curryrahm-Suppe mit tropischen Früchten und Mandelsahne aus Indien

Was ist das Besondere an diesem Land/ dieser Region?

Viele Menschen verbringen ihren Urlaub in den verschiedensten Ländern der Erde. Sie bringen neue Eindrücke mit nach Hause, denken gern an die Urlaubszeit zurück und erinnern sich auch an die guten Speisen.

Welche Erinnerungen verbinden Sie mit dieser Suppe?

Ich verbinde diese Suppe mit Erinnerungen an meine Kindheit. Besonders gern erinnere ich mich jedoch an eine ganz andere Suppe. Als meine Oma krank war, kochte meine Mutter ihr eine stärkende Rindfleischsuppe. Ich brachte meiner Oma diese Suppe täglich den 1km-Fußweg. Oma wurde von der guten Suppe wieder gesund.

Die Zutaten für 10l Suppe lauten:

für die Geflügelbrühe:

2 Suppenhühner (je 1,2 kg), 1 gespickte Zwiebel mit 2 Lorbeerblättern und 10 Nelken, 200g Karotten, 1 Knolle Sellerie, 1 Stange Lauch, Salz und Pfeffer

für die Curryrahm Suppe:

50g Butter, Currypulver, 2 Dosen Ananas, 2 Dosen Fruchtcocktail, 1 l süße Sahne, Mandelblättchen

Wo sind die Zutaten für diese Suppe erhältlich?

In jedem Supermarkt.

Das Rezept für diese Suppe lautet:

Geflügelbrühe ansetzen (aus den oben genannten Zutaten).

Wenn die Brühe nach circa 1,5 Stunden fertig gekocht ist, die Hühner herausnehmen, sie häuten, das Fleisch lösen und in kleine, circa 1,5 cm große Würfel schneiden.

Curryrahm Suppe:

50g Butter in einem Topf auflösen, 5 bis 6 EL Currypulver dazu geben und kurz anschwitzen. Dann 2 Dosen Ananas mit dem Saft pürieren (Stabmixer) und dazu geben. Jetzt die Geflügelbrühe (ca. 8 l) dazu gießen und aufkochen. Nachdem die Suppe nun gekocht ist, 2 Dosen Fruchtcocktail mit dem Messer klein hacken und mit 1 l süßer Sahne hinzufügen. Aufkochen, andicken, das gewürfelte Hühnchenfleisch dazu geben und abschmecken. Zum Anrichten eine Haube Sahne mit in Butter gebräunten Mandelblättchen auf die Suppe geben. Fertig. Guten Appetit!

Diese Suppe stammt von Rita Kräling

