

Vincent Klink
Hühnercurrysuppe
Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Asia & Weltküche, Feine Küche

Donnerstag, 27. Dezember 2018
Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Für Hähnchenfleisch und Fond

1 Hähnchen (ca. 1,2 kg)
etwas Salz
1 Bund Suppengemüse
etwas Butter

Für die Suppe

2 Zwiebeln
1 Stück frischer Ingwer, daumengroß
2 Möhren
1 rote Chilischote
1 EL Mehl
1,5 TL Currypulver
2 Äpfel
250 ml Kokosmilch (Dose)
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
4 EL geröstete und gesalzene Erdnuskerne
etwas Petersilie
etwas frischer Koriander



Zubereitung:

1. Fleisch kalt abspülen, abtropfen lassen und in einen großen Suppentopf geben. Wasser angießen, sodass das Huhn großzügig bedeckt ist. Ca. 2 TL Salz zugeben.
2. Suppengemüse putzen, grob würfeln und zugeben. Alles aufkochen und sacht köcheln garen, bis das Hähnchenfleisch gar ist.
3. Fleisch aus dem Fond heben, etwas abkühlen lassen.
4. Währenddessen den Suppenfond durch ein feines Sieb in einen Suppentopf passieren. Davon 5–6 EL abnehmen, abkühlen lassen. Den übrigen Fond offen auf etwa 800 ml einkochen.
5. Inzwischen Zwiebeln und Ingwer schälen und fein würfeln. Möhren putzen, schälen und in Würfel schneiden. Chili putzen, entkernen, abspülen und in Ringe schneiden.
6. Abgekühlte Brühe und Mehl glatt verrühren. Unter den Suppenfond quirlen und unter Rühren aufkochen lassen.
7. Dann vorbereitete Zwiebel-, Möhren- und Ingwerwürfel, Chiliringe und Currypulver einrühren und bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 15 Minuten sacht köcheln lassen.
8. Inzwischen das Hähnchenfleisch von Haut und Knochen lösen.
9. Die Äpfel waschen, trocken reiben, halbieren und entsteinen. Apfelhälften in Würfel schneiden.
10. Die Kokosmilch kurz vor Ende der Garzeit zur Suppe gießen und wieder aufkochen.
11. Apfelwürfel einrühren. Die Suppe mit Pfeffer, Salz und Curry abschmecken.

12. Hähnchenfleisch mit den Händen fein zerzupfen (pullen).
13. Butter in einer Pfanne erhitzen, das Hähnchenfleisch darin kurz anbraten.
14. Erdnüsse grob hacken.
15. Suppe nochmals abschmecken, mit Hähnchenfleisch und Erdnüssen in vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten.
16. Petersilie und Koriander abspülen, trocken schütteln, grob hacken und überstreuen.

Pro Portion: 665 kcal / 2775 kJ

19 g Kohlenhydrate; 46 g Eiweiß; 45 g Fett