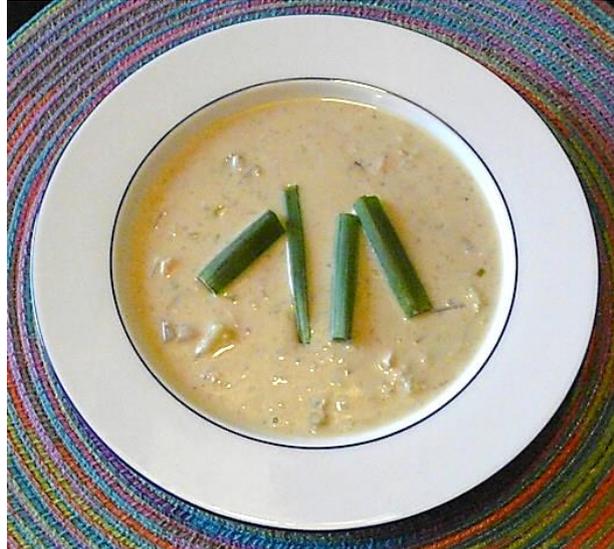


Geflügel – Kokos - Suppe

Zutaten:

400 ml Kokosmilch
160 g Hühnerbrustfilet (Scheiben)
100 g Truthahnfilet (Scheiben)
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer (walnussgroß)
2 EL Reis
50 g Butter
3 Lauchzwiebeln
100 g Mangofruchtfleisch
75 ml Orangensaft
2 EL Zitronensaft
1 TL Tahina – Paste (Sesampaste)
750 ml Geflügelbrühe
Currypulver, Chilipulver, Paprikapulver,
Kurkuma, Zimt, Kardamom,
Salz, brauner Zucker



Zubereitung:

- Ingwer, Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Zusammen mit dem Reis in der Butter glasig dünsten.
- Mit Kokosmilch und Brühe ablöschen.
- Beide Fleischsorten in kleine Stücke schneiden.
- Je die halbe Menge in die Suppe geben.
- Mit den Gewürzen und Zitronensaft scharf abschmecken.
- Suppe 20 Minuten köcheln lassen.
- Tahina und Orangensaft zur köchelnden Suppe geben.
- Danach die Suppe fein pürieren.
- Lauchzwiebeln und Mango in kleine Stücke schneiden.
- Mit dem Restfleisch in die Suppe geben.
- Aufkochen lassen und noch einmal abschmecken.
- Mit Lauchzwiebelstückchen garniert servieren.