

# Indische Currysuppe

Ausländische Küche » Asiatische Küche » Vor-Suppen

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 1 Stck. Ingwer
- » 250g Hähnchenbrustfilet(s)
- » 2 EL Öl
- » Salz
- » Cayennepfeffer
- » 1 TL Curry
- » 2 Nelken
- » 600ml Instant-Hühner-Brühe
- » 100g Schlagsahne
- » 100g rote Linsen
- » 1-2 TL Soßenbinder
- » Koriander
- » Schwarzkümmel

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen. Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken und Ingwer sehr fein hacken. Das Hähnchenfilet waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden.

2. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin kurz andünsten. Hähnchenwürfel zufügen und mitbraten. Mit Salz, Cayennepfeffer, Curry und Nelken würzen. Mit Brühe ablöschen und kurz aufkochen lassen. Sahne zugießen. Linsen in die Suppe geben und zugedeckt ca. 15min köcheln lassen.

3. Soßenbinder einstreuen und die Suppe kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Currysuppe in Suppenschüsseln anrichten und mit Koriander und Schwarzkümmel bestreuen.

Nährwerte: 310kcal/E22g/F17g/KH16g pro Portion

angelegt am: 07.03.2005

Rezept-Nr: 1634

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke