



Mulligatawny Suppe

ohne Personenangabe

Zutaten

- Pfeffer, Cheyenne-
- Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Suppenhuhn
- 1 Zwiebeln, weiss
- 1 Bund Suppengruen
- 1 Dose/n Tomaten
- 1 El Currypulver
- 1/8 l Sahne, suess
- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 75 g Speck, durchwachsen

Suppenhuhn mit Salz, Zwiebel, Suppengrün und Lorbeerblatt in kaltem Wasser aufsetzen, Suppenhuhn bedecken und bei mittlerer Hitze garen. Fleisch ablassen und in feine Streifen schneiden. Brühe durch ein Sieb geben. Geschnittene Tomaten in heißer Butter und gewürfeltem Speck schmoren, mit Mehl bestreuen, gut umrühren und Brühe aufgießen, 15 Min. kochen, die Suppe mit Curry und Cayennepfeffer abschmecken und mit Sahne verfeinern. Mit gerösteten Weißbrotwürfeln oder auch mit Reis zu Tisch geben.