# 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, Suppengruen und Lorbeerblatt in kaltem Wasser aufsetzen, Suppenhuhn bedecken  und bei maessiger Hitze garen. Fleisch abloesen und in feine Streifen schneiden. Bruehe durch ein Sieb geben. Geschnittene Tomaten in heisser Butter und gewuerfeltem Speck schmoren, mit Mehl bestaeuben, gut umruehren und Bruehe aufgiessen, 15 Min. kochen, die Suppe mit Curry und Cayennepfeffer abschmecken und mit Sahne verfeinern. Mit geroesteten Weissbrotwuerfeln oder auch mit Reis zu Tisch geben.