

Mulligatawny mit Suppenhuhn

Die **indisch-englische Hühnersuppe Mulligatawny** hat meine Mutter früher sehr häufig gekocht, und wir haben sie alle geliebt. Sie ist wunderbar fruchtig und würzig. Diese Suppe ist ein Klassiker und vielen aus dem Sketch **Dinner for One** bekannt.



Ich bereite die Bouillon im **Dampfkochtopf** zu. Das reduziert die Garzeit von 3 Stunden auf läppische 25 Minuten.

Rezept von: in Anlehnung an die Hühnersuppe Viktoria, **Mulligatawny** aus dem **Weltkochbuch**
Zutaten (4-6 Personen):

für die Hühnerbouillon

Suppenhuhn oder ein normales Poulet
1 Zwiebel mit Schale, halbiert
2 Nelken, 5 Pfefferkörner zerdrückt, 2 Wachholderbeeren
1 Lorbeerblatt

für die Mulligatawny

Butter zum Anbraten
1 grosse Zwiebel, gehackt
2-4 TL Madras Curry (ich: meine **malayische Curry-Mischung**)
1 grosse mittelfeste Kartoffel, 1cm Würfel
2 kleine, saure Äpfel (z.B. Boskop), geschält und gerieben
ca. 1.5dl Kokosmilch (ich: **Coconut Cream Powder**) oder Rahm
1 EL Kurkuma
1 TL gemahlene Koriandersamen
1 getrocknete Chili, entkernt
Salz und Pfeffer
optional: Zitronensaft
Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Zwiebel mit Schale halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten in einer Bratpfanne stark bräunen. Huhn mit kaltem Wasser innen und aussen spülen. Suppenhuhn und die restlichen Zutaten in einen hohen Topf geben. Alles mit kaltem Wasser bedecken. Aufkochen und den Schaum mit einer Kelle abschöpfen. Suppenhuhn knapp unter dem Siedepunkt 2-3 Stunden köcheln lassen. Das normale Poulet ist nach circa 1 Stunde fertig.

Schneller geht's im Dampfkochtopf: 25 Minuten auf dem ersten Ring (normales Poulet ca. 15').

2. Huhn aus der Bouillon nehmen (Achtung heiss). Haut entfernen. Fleisch von den Knochen lösen und zerpfeifen.

3. Zwiebel und Curry in Butter einige Minuten in einem anderen Topf andünsten. Apfel und Kartoffeln hinzugeben. Mit Kokosmilch ablöschen.

4. Bouillon durch ein Sieb hinzugiessen. Die Menge kann man selbst bestimmen. Fleisch, Gewürze und Chili begeben. Auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

5. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und gehackter Petersilie garnieren.

Dazu passt: Wir essen in der Familie immer **Basmatireis** dazu. Dann ist es eine vollwertige Mahlzeit.

Mein Tipp: Wenn Bouillon übrigbleibt, kann man diese auch einmachen oder einfrieren.

