

Herzhafte Curry-Suppe

Zutaten

- 1 Bund Suppengemüse (Karotten, Lauch)
- 2 Löffel Currypulver
- 2 Löffel milde Currypaste
- 850ml Hühnerbrühe
- 250ml Sahne
- 1 Löffel Sambal Oelek
- 60g Mango-Chutney
- 160g Hähnchenbrust
- 30g Champignons

Zubereitung

- Suppengemüse klein würfeln und bei mittlerer Hitze anschwitzen
- Currypulver und Currypaste dazugeben und mit der Hühnerbrühe und Sahne aufgießen und 15 Minuten sanft köcheln lassen
- Sambal Oelek und Mango Chutney dazugeben und mit Salz abschmecken
- Suppe durch ein Sieb in einen neuen Topf passieren, nochmals aufkochen und wenn nötig mit etwas Speisestärke verdicken
- Hühnerbrüste klein würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den klein geschnittenen Pilzen in einer Pfanne kurz anbraten
- Fleisch und Champignons ohne das Öl von der Pfanne in den Topf geben