

Currysuppe mit Äpfeln und Hähnchenbrust



Für 4 Portionen

60 g Schalotten

400 g säuerliche Äpfel

50 g Butter

2 TL mildes Madras-Currypulver

1/4 l Hühnerbrühe

1/4 l Sahne

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

160 g Hähnchenbrust

100 g Möhren

2 EL Olivenöl

Außerdem

etwas Koriandergrün zum Garnieren

(1) Die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.

(2) In einem Topf die Butter zerlassen, Schalotten und Äpfel darin anschwitzen und das Currypulver einrühren. Hühnerbrühe und Sahne zugießen, alles etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit dem Pürierstab mixen, durch ein feines Sieb in eine Topf passieren und anschließend salzen pfeffern und warm halten.

(3) Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Möhren schälen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, Hähnchen und Möhren darin kurz braten, salzen und pfeffern.

(4) Die Suppe in vorgewärmte tiefe Teller schöpfen, die Hähnchen- und Möhrenstreifen darauf verteilen, die Currysuppe mit koriandergrün garnieren und servieren.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**

