Curryhuhnsuppe

Montag, 28. Juni 2010
23:22

Zutaten:

1 kg Hähnchenbrustfilet
300g Zwiebelwürfel
100g Butter
300g getrocknete Aprikosen
300g Suppengrün
3 Eßl. Currypulver mittelscharf
500 ml Sahne
100g Soßenbinder (eher weniger)
2l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer und Zucker

Filet in 1 cm dicke Streifen schneiden und Zwiebeln würfeln. Butter erhitzen und Zwiebeln blondieren. Fleisch dazugeben und anbraten. Anschließend Brühe und Suppengrün hinzugeben und 15-20 min. köcheln lassen. Nun werden die Aprikosen dazugegeben und zum Schluß die Sahne. Zuletzt wird die Suppe angedickt und gewürzt.