

Kürbis-Kokossuppe mit Hühnerbrust

Zutaten für sechs Personen

300 g Hühnerbrust, 1 Hokkaido Kürbis, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Chilischote,
250 ml Apfelsaft, 2 Knoblauchzehen, 1 Dose Kokosmilch, 1/2 Becher Schlagobers,
1 l Hühnerbrühe, Öl, Currypulver, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kürbis waschen, entkernen und in große Würfel schneiden (nicht schälen!). Zwiebel, Knoblauch und Chili in Öl glasig dünsten und kräftig mit Currypulver würzen. Die Kürbiswürfel dazugeben und weiter anrösten. Mit Apfelsaft und Kokosmilch ablöschen, dann die Brühe zugeben. Inzwischen die Hühnerbrust in kleine Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Wenn der Kürbis weich ist, die Suppe pürieren und eventuell mit etwas Wasser verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Hühnerstücke in der köchelnden Suppe gar ziehen lassen.

Gutes Gelingen wünscht
Karen Binder-Neschi

