

# Currysuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 12 Portionen

1	kg	Hähnchenbrustfilet
5	Essl.	Oel
3-4	Essl.	Curry
5	Essl.	Mehl
2	Ltr.	Huehnerbrühe aus Suppenpaste Knoblauchzehen nach Geschmack (1-10) durchgepr Salz Pfeffer frisch aus der Muehle
2-3	Essl.	Zitronensaft (ganze Zitrone)
1	Becher	Creme fraiche (ich Nehme 2)
2	Bund	Fruehlingszwiebeln (Lauchzwiebel heissen die Auch)

## Anleitung:

So nun los und das Fleisch in Streifen schneiden, in Oel anbraten. Curry und Mehl mischen ueber das Fleisch streuen, kurz anschwitzen. Mit Bruehe auffuellen, zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken. Creme fraiche zugeben.

Zugedeckt 20 Minuten Leise einkochen lassen. Fruehlingszwiebeln in Ringe schneiden, nach 10 Minuten zugeben. Nachwuerzen und den Knobi nicht vergessen: Ich bereite die Suppe am Vortag zu und am Ereignistag kommen nur die Zwiebeln sowie noch ein bisschen Knobi (5 - 6 Zehen) dazu!

Dazu gibt es Baguette und Knoblauchbutter

## Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*17.08.2015 von K.H.