

Geflügel Rezepte

Curry Geflügel Suppe

Anzahl: 12 Portionen

Gattung: Geflügel, Huhn, Party, Suppe

250 g	Langkornreis	100 g	Butter oder Margarine
	Salz	100 g	Mehl
750 g	Hähnchenfilet	4 Essl.	Curry
2,50 Liter	klare Hühnersuppe (Instand)	200 g	Schlagsahne
400 g	Möhren		Pfeffer
500 g	Porree (Lauch)		

1. Reis in reichlich kochendem Salzwasser, Hähnchenfilets in der Suppe ca. 20 Minuten garen. Möhren in schmale Stifte, Porree in feine Ringe schneiden. Gemüse 5 Minuten vor Ende der Garzeit zum Reis geben.

2. Das Fleisch aus der Suppe nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Fett in einem Topf erhitzen, Mehl darin unter Rühren anschwitzen. Curry zufügen. Die Mehlschwitze mit der Suppe unter Rühren ablöschen und alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Reis und Gemüse abtropfen lassen. Zusammen mit dem Fleisch in die Suppe geben und kurz erwärmen.

Pro Portion ca. 1300 Joule / 310 Kalorien