Indische Currysuppe mit Huhn

Zutaten

1,5 l

- 500 g Hähnchenbrust
- 50 g Bresc Madras
- 1 l Hühnerbrühe
- 2 Zwiebeln
- 4 4 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 1 Pastinake
- 30 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 1 Karotte
- 0,5 l Kokosnussmilch
- Pfeffer und Salz nach Geschmack
- Olivenöl zum Anschwitzen

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Madras 450g

Bresc Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g

Zubereitung

Das Huhn in Würfel schneiden und mit den Madras und etwas Öl marinieren. Den Pastinaken schälen und in große Stücke schneiden. Die Zwiebel hacken und frittieren, ohne zu färben. Den Knoblauch hinzufügen. Hühnerbrust und Gemüse dazugeben und braten. Strattu hinzufügen. Mit Brühe und Kokosmilch ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf Wunsch mit Korianderblättern, gehackten Frühlingszwiebeln und gehackten Pfefferschotenstücken garnieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000