

Mulligatawny



Zutaten (für 4 Personen):

150 ml Kokosmilch, 500 ml Gemüfefond, 1 kleiner Apfel, 50 g gehackte Paradeiser, 1 kleine Zwiebel, 1 TL frischer Ingwer (oder Ingwerpaste), 2 Zehen Knoblauch, 1 frischer Chili, Currypulver, Sonnenblumenöl, Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt

Zubereitung:

Apfel, schälen und reiben, Zwiebel und Chili hacken; Öl erhitzen und Zwiebeln und Chili kurz anschwitzen; Ingwer, gehackte Paradeiser und Knoblauch dazugeben;

Mit Gemüfefond aufkochen, Lorbeerblatt dazu und etwa 15 min köcheln lassen.

Kokosmilch dazu geben und mit Pfeffer, Salz und Currypulver nach belieben abschmecken.

Varianten:

Mulligatawny-Rezepte gibt es fast so viele wie Dörfer in Indien. Wer unsere vegetarische Variante etwas „Auffetten“ will, kann bspw. mit den Zwiebeln auch eine Hühnerbrust leicht anbraten und diese dann mitkochen. Auch gebratene Garnelen schmecken gut als Suppeneinlage für Mulligatawny!