Mulligatawny Suppe
Mullagatanni

Die Geschichte dieser Spezialität ist eine Art Suppen Odyssee. Die Mulligatawny erblickte in Indien das Licht der Welt, und zwar als schlichte Fleischbrühe. Mulligatawny heißt deshalb auch nichts anderes als Pfefferwasser. Die Engländer in Indien nahmen sich der Suppe an und machten eine Hammelfleischsuppe mit Gemüsebeigabe daraus. Zugleich entwickelten sie aber auch, weil Hammelgeschmack nicht jedermanns Sache ist, eine Hühnerfleischversion, die sich beispielsweise in Australien viele Freunde erwarb. Die Hühner-Mulligatawny ist heute auch auf dem europäischen Kontinent weit verbreitet mit oder ohne Reis, Äpfel, Eier oder Zitronensaft.

Herkunft: Indien
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Suppenhuhn
1 Zwiebel(n)
1 Zweig(e) Koriander
1 Zweig(e) Petersilie
5 Curryblätter
1 Blätter Lorbeer
40 g Butter
75 g Speck
4 Tomate(n)
40 g Weizenmehl
1 EL Madras Curry
125 ml Sahne
1 Prise Salz
1 Prise Cayennepfeffer

Vorbereitung

Die Zwiebel schälen und vierteln. Das Suppenhuhn mit Salz, Zwiebel, Kräutern und Lorbeerblatt in kaltem Wasser aufsetzen und bei mäßiger Hitze garen. Die Tomaten überbrühen und häuten, in jeweils acht Teile zerteilen.

Zubereitung

Das Fleisch ablösen und in feines Streifen schneiden. Die Brühe durch ein Sieb geben. Die Tomaten in heißer Butter mit dem Räucherspeck schmoren, mit Mehl bestäuben, gut umrühren und Brühe aufgießen. 15 Minuten kochen, die Suppe mit Curry und Cayennepfeffer abschmecken und mit Sahne verfeinern. Mit gerösteten Weißbrotwürfeln oder mit Reis servieren.

© 2026 coquina.de