

## Geflügel – Kokos - Suppe

### Zutaten:

400 ml Kokosmilch  
160 g Hühnerbrustfilet (Scheiben)  
100 g Truthahnfilet (Scheiben)  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
1 Stück Ingwer (walnussgroß)  
2 EL Reis  
50 g Butter  
3 Lauchzwiebeln  
100 g Mangofruchtfleisch  
75 ml Orangensaft  
2 EL Zitronensaft  
1 TL Tahina – Paste (Sesampaste)  
750 ml Geflügelbrühe  
Currypulver, Chilipulver, Paprikapulver,  
Kurkuma, Zimt, Kardamom,  
Salz, brauner Zucker



### Zubereitung:

- Ingwer, Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Zusammen mit dem Reis in der Butter glasig dünsten.
- Mit Kokosmilch und Brühe ablöschen.
- Beide Fleischsorten in kleine Stücke schneiden.
- Je die halbe Menge in die Suppe geben.
- Mit den Gewürzen und Zitronensaft scharf abschmecken.
- Suppe 20 Minuten köcheln lassen.
- Tahina und Orangensaft zur köchelnden Suppe geben.
- Danach die Suppe fein pürieren.
- Lauchzwiebeln und Mango in kleine Stücke schneiden.
- Mit dem Restfleisch in die Suppe geben.
- Aufkochen lassen und noch einmal abschmecken.
- Mit Lauchzwiebelstückchen garniert servieren.