Curry - Bananen Suppe mit Hühnchen Spieße

für 4 Personen
Zutaten:

2 kleine	Knoblauchzehen
2 kleine	Schalotten
2 EL	gest. Butter
4 TL	Currypulver
2	Bananen, reif
2 EL	Mehl
1000 ml	Hühnerbrühe
200 g	Schmand
500 g	Hühnerbrust - Filet
Pfeffer	
Salz	
evtl. Curry	
Öl	

Die Knoblauchzehe und die Schalotte schälen und fein würfeln.
Die Butter in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln andünsten.
In der Zwischenzeit die Banane schälen, mit einer Gabel zerdrücken.

Dem Zwiebel-Schalotten Gemisch nun das Currypulver zugeben und unter Rühren leicht anschwitzen. Nun die zerdrückte Banane zugeben und verrühren. Das Mehl darüber sieben und kurz anrösten.

Die Masse mit der Hühnerbrühe ablöschen und aufkochen lassen.

Die Suppe nun mit dem Zauberstab cremig pürieren, mit Salz und Pfeffer und ggf. weiterem Currypulver pikant abschmecken.

Anschließend den Schmand unterrühren und nochmals alles erwärmen.
Das Hühnerbrustfilet in feine Streifen schneiden und auf Schaschlik Spieße aufspießen. In etwas Öl gar braten und damit die Suppe servieren.
Dazu passt Baguette.

Option:
Die Spieße am Tag vorher machen und in einer süß-scharfen Soße über Nacht einlegen.