Mulligatawny-Suppe (Hühnchen-Curry-Suppe)

Zutaten für die Suppe (für 12 Personen):

4 Hähnchenbrustfilets
3 geschälte, klein gehackte Zwiebeln
12 geschälte und zerdrückte Zehen Knoblauch
300 g eingeweichte Linsen
3/4 TL Samen vom Kreuzkümmel
6 Nelken
3 cm frischer geschälter und gehackter Ingwer
1 1/2 gehackte Peperoni
3 EL Currypulver
3 klein geschnittene Äpfel
150 g frische geschälte und klein geschnittene Ananas
1 1/2 EL Tomatenmark
6 EL Mango-Chutney
3 l Hühnerbrühe
1200 ml Kokosmilch
glatte fein gehackte Petersilie
Salz
Pfeffer
ein wenig Öl

Die Linsen zwei Stunden lang einweichen. Kreuzkümmel, Nelken, Peperoni und Ingwer in einen Mörser geben und zu einem Mus zermahlen. Zwiebel in Öl weich und glasig anschwitzen, Knoblauch hinzufügen und eine weitere Minute mitschwitzen. Gewürze und Currypulver dazugeben und zwei Minuten erhitzen. Tomatenmark, Apfel, Ananas, Mango-Chutney, Linsen und Hühnerbrühe hinzufügen und köcheln, bis die Linsen gar sind. Pürieren, durch ein grobes Sieb geben und abschmecken.
Hänchenbrustfilets in Würfel schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
Suppe erhitzen, die Hälfte der Kokosmilch und das gewürfelte Hähnchenfleisch dazugeben. Das Ganze in eine Schüssel füllen und mit der restlichen Kokosmilch beträufeln.