

## Hähnchen-Curryrahmsuppe mit Frühlingszwiebeln (für 10 Personen)



### Zutaten:

- 1 kg Hähnchenbrustfilet
- 6 Esslöffel Öl
- 2-3 Esslöffel milder Curry (je nach Geschmack auch teilweise scharfer)
- 5 Esslöffel Mehl
- 2 Liter Hühnerbrühe (aus Suppenpaste)
- 1-2 Knoblauchzehen (durchgepresst)
- 1-2 Esslöffel Zitronensaft
- Salz, Pfeffer (aus der Mühle)
- 1 Becher Craime fraiche (200 g)
- 2 Bund Frühlingszwiebeln

### Zubereitung:

- Frühlingszwiebeln putzen, das Grün mit verwenden, und in feine Ringe schneiden.
- Curry und Mehl in einer Schüssel vermischen.
- Fleisch in feine, nicht zu lange Streifen schneiden und im heißen Öl in einem Topf mit großer Grundfläche anbraten.
- Die Mehl Curry-Mischung über das Fleisch streuen und kurz anschwitzen.
- Mit der Hühnerbrühe auffüllen und das Ganze zum Kochen bringen.
- Mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

- Creme fraiche zugeben.
- Zugedeckt 20 Minuten leicht kochen lassen.
- 10 Minuten vor dem Servieren die Frühlingszwiebeln in die heiße Suppe geben, nachwürzen.

Die Suppe lässt sich auch am Vortag vorbereiten. Die Frühlingszwiebeln aber erst kurz vor dem Servieren hinzufügen.