

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Mulligatawny Suppe

**Koch: Wolfgang Knechtl**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 300 g gekochte Nudeln vom Vortag (alternativ: gekochte Kartoffeln od. Reis)
- 2 EL Sesamöl
- ½ Zwiebel
- 1 Apfel
- 1/8 l Weißwein
- 1 l Gemüse- od. Hühnerfond
- 50 ml Sojasauce
- 50 ml Kokosmilch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Currypulver
- 1/8 l Obers
- Abrieb einer Zitrone
- Abrieb einer Orange
- 1 Msp. Chilipulver
- Salz
- Zucker

## Zubereitung

- 1.** Für die Suppe zuerst das Sesamöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel und den Apfel in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne anbraten. Dann mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Gemüse- oder Hühnerfond aufgießen.
- 2.** Nun die Sojasauce, eine geschälte Knoblauchzehe, das Currypulver, das Obers, die Kokosmilch, den Zitronen- und Orangenabrieb sowie etwas Chilipulver, die gekochten Nudeln, etwas Salz und eine Prise Zucker begeben und die Suppe etwa 45 Minuten köcheln lassen, bis alles weich ist.
- 3.** Zum Schluss die Suppe mit allem, was darin ist mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Wenn die Suppe zu dick ist, einfach noch etwas Fond dazu geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die cremige Mulligatawny Suppe in einem tiefen Teller anrichten.

**Tipp:** Das ist ein perfektes Rezept, um übrige Lebensmittel, die am Vortag übriggeblieben sind zu verwerten. Statt den Nudeln können auch gekochte Kartoffeln oder Reis verwendet werden – je nachdem, was man noch im Kühlschrank hat.