

# Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

## Mango-Suppe mit Hühnerfleisch

**Zutaten:** 40g Butter, 80g Langkornreis, 1 EL Currypulver, 30g frischen Ingwer, 750 ml Hühnerbrühe, je 1 Messerspitze Nelkenpulver und geriebene Muskatnuss, ¼ TL Cayennepfeffer, Salz, 600g reife Mango(reines Fruchtfleisch), 200g gekochte Hühnerbrust.

**Zubereitung:** Butter im Topf schmelzen lassen. Reis, Currypulver und hauchdünn geschnittenen Ingwer zugeben, einige Minuten braten. Brühe angießen, Reis im geschlossenen Topf bissfest garen. Suppe mit Nelkenpulver, Muskatnuss, Cayennepfeffer und Salz würzen. Ein Drittel vom Fruchtfleisch abnehmen, den Rest pürieren und zur Suppe geben. Das Ganze 10 Minuten köcheln. Restliches Fruchtfleisch fein würfeln. Hühnerbrust in Streifen schneiden, mit Mangowürfeln in der Suppe erwärmen.