



Rezept des Monats, Sommer 2010:

Mulligatawny

Indonesische Curryrahmsuppe mit Kokossahne und gerösteten Mandeln (für 6 Pers.)

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Kochzeit: 70 Min.

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 kg Hähnerteile (Flügel, Schenkel, Brust)
- 2 EL Mehl
- 2 TL Currypulver
- 1 TL Kurkuma
- ½ TL Ingwer, gemahlen
- 60 g Butter
- 6 Nelken
- 12 Pfefferkörner
- 1 großer Apfel, geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 ½ l Hühnerbrühe
- 3 EL Zitronensaft
- ½ Tasse frische Sahne
- gekochter Reis oder Chutney zum Servieren

1. Hähnerteile mit Küchenpapier abreiben. Mehl, Currypulver, Kurkuma und Ingwer mischen und die Hähnerteile damit rundherum einreiben.
2. Butter in einem Topf erhitzen und Hühnerfleisch darin von allen Seiten bräunen. Nelken, Pfefferkörner, Äpfel und Brühe hinzufügen; zum Kochen bringen, bei geschlossenem Topf 1 Stunde köcheln lassen.
3. Huhn herausnehmen, Pfeffer und Nelken entfernen. Huhn enthäuten und Fleisch in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft und Sahne in die Suppe zurückgeben und langsam erhitzen.
4. In vorgewärmte Schüsseln mit gekochtem Reis und Chutney (Chutney separat reichen, um es nach Bedarf in die Suppe zu rühren) Servieren. Man kann aber auch Kokosnuss, Sultaninen oder gehackte Erdnüsse als Beilage anbieten.

Kochen und mehr – Terminkalender 2010

Sehr geehrte Damen und Herren,
sehr geehrte Freunde unseres Unternehmens,
wir freuen uns, Ihnen auch unsere aktuelle Terminübersicht der Aktionen bei „brune“ vorstellen zu dürfen. Diese finden Sie jeweils aktuell auf unserer Website (Startseite) über den Link „Aktionen“.

Reservierungen und Anfragen

gerne per E-Mail an info@brune-wohnen.de oder telefonisch (02 21) 96 43 46 69

Themenabende nach Wunsch:

Fisch, Fleisch, Fingerfood, Salate, Salatseminar, Weihnachtsbäckerei, Desserts.

Für Änderungen, Anregungen und Wünsche stehen wir gerne jederzeit zur Verfügung.

Bitte schauen Sie auch auf unsere Internetseiten
www.brune-wohnen.de oder www.brune-kuechen.de