

Thursday, March 26. 2009

Blue Boy Veggie Foodcenter [Kuala Lumpur, Malaysia]

Da uns die Hawker Center in Singapur so viel Spaß gemacht hatten, wollten wir uns auch in KL eins anschauen. Im Lonely Planet wurden wir auch fündig. Es hat dort tatsächlich ein Foodcenter, das sich darauf spezialisiert hatte, Fleisch-Ersatzprodukte zu entwickeln und so lecker wie möglich zu verkochen.

Das mussten wir einfach ausprobieren. Also rein ins Taxi und gesagt, wo die Fahrt hin geht. Der Taxifahrer ist auch schon mal ins richtige Viertel gefahren, hatte dann aber wohl keine Ahnung, wo es genau ist und hat uns an einer Ecke armwedelnd "da drüben ist es gleich" aus dem Taxi komplimentiert. Da standen wir nun und es war da natürlich nicht gleich *g* Aber ein netter Herr auf der Strasse hat mit den Worten "Veggie veggie veggie?!" seine Kollegen gefragt und uns dann den Weg mitgeteilt. Es war sehr versteckt in einer kleinen Hinterstraße, aber wir kamen tatsächlich an.

Wir traten vorsichtig in die wandlose, neonbeleuchtete Halle. Über die ganze Länge standen verschiedene Garküchen-Stände nebeneinander, die Mitte war gefüllt mit Tischen und Stühlen und weiter hinten lagerten die Vorräte. Es kommen wohl nicht sehr häufig Touristen hier her. Die Menüanpreisungen waren nur in Malay geschrieben und wir ernteten verwunderte, aber immerhin nicht abweisende Blicke. Ein Mann kam zu uns und wir sagten ihm, dass wir gerne etwas zu essen probieren würden. Er war sehr nett und bot an, uns ein paar Gerichte von verschiedenen Ständen zusammenzustellen und zu servieren, somit hätte sich das Verständigungsproblem geregelt. Er brachte uns:

Austernpilze in einem Backteig und einer klebrigen säuerlichen Sauce, gebratene Nudeln, eine Art gebratenen Salat mit Knoblauch+Chili,

ein Curry mit Okraschoten und Fischersatz

und eine vegetarische Laksa

Die Gerichte waren allesamt köstlich und der Besuch war die Lauferei und Sucherei wirklich wert. Und man muss fairerweise sagen, dass der erste und einzige Taxifahrer in Malaysia war, der uns etwas verarscht hat. Das ist doch eine gute Quote!

Zum Reisebericht: Singapur-Malaysia-Thailand-Tour 2009 / TEIL 2 - Kuala Lumpur

Posted by orange in malaysia at 19:07

Cafe Petaling, The Terrace Cafe [Kuala Lumpur, Malaysia]

An Tag zwei in Kuala Lumpur wollten wir eigentlich zu den Batu Caves fahren, aber das Wetter hatte uns einen Strich durch die Rechnung gemacht. Also ließen wir es langsam angehen und setzten uns für ein spätes Frühstück ins Terrace Cafe, das am Swiss Inn anschließt.

Die Terrasse des Cafes liegt direkt am Rand des wurlenden Petaling Markets.

Wir bekamen erstmal Tee und Kaffee und später Satay Spieße auf einem kleinen Holzkohlegrill mit den obligatorischen Gurkensticks, Erdnussauce und Reiskuchen

und "Sizzling Prawns" - eine bruzzelnd-heiße Schale voll Prawns mit Gemüse in einer dunklen Sauce.

Den Jungs in der Küche haben es unsere Kameras sichtlich angetan und sie gaben uns eine Extra-Feuershow mit ihrem Wok für ein paar Schnappschüsse. War aber gar nicht so einfach das einzufangen, wir haben ja noch ;-)

Im Cafe Petaling (der Innenbereich hinter dem Terrace Cafe) ist übrigens auch das Frühstücksbuffet, wenn man im Swiss Inn wohnt. Es gab eine Platte mit frischen Früchten, Toast und Marmelade, Frühlingsrollen, Würstchen, gebratene Nudeln und noch so einiges mehr. Jetzt nichts, was einen vom Hocker reißt, aber ganz ok für einen satten Start in den Morgen.

Swiss Inn Kuala Lumpur
Chinatown
62, Jalan Sultan
50000 Kuala Lumpur
Malaysia

Info zu den Swiss Inn Restaurants

Zum Reisebericht: Singapur-Malaysia-Thailand-Tour 2009 / TEIL 2 - Kuala Lumpur

Posted by orange in malaysia at 14:00

Wednesday, March 25, 2009

Saravanaa Bhavan [Kuala Lumpur, Malaysia]

Shoppern und Erkunden macht natürlich wieder hungrig. Ihr seht schon, das ist eine endlose Schleife ;-) Frisch geduscht machten wir uns deshalb am Abend auf den Weg nach Little India. Anders als in Singapur waren hier schon ziemlich die Bäckersteige hochgeklappt und außerdem ein paar Stoff-Wholesale-Läden und Restaurants war nicht mehr viel Aktion hier.

Wir haben vergeblich versucht, die eine oder andere Futterstelle aus dem Reiseführer zu finden, also ließen wir uns im Saravanaa Bhavan nieder - wieder ein vegetarisches indisches Restaurant.

Ich wünschte, bei uns gäbe es die auch in so großer Zahl. Vor allem so eine große Auswahl an leckeren vegetarischen Gerichten (und Süßigkeiten... ich geb's ja zu ;-)). Wir futterten natürlich Paneer Tikka, Alu Palak, irgend ein Gemüsescurry, Knoblauchnaan und Raita.

Als Abschluss habe wir einen Chai bestellt. Echten indischen Chai mit Gewürzen (in Malaysia gibt es meist Milchtees ohne Gewürze, deshalb die Euphorie...). Ich habe schon an mehreren Plätzen Chai getrunken und sogar in Indien habe ich ihn immer im Glas bekommen. Diesmal wurde er in einem Metallbecher serviert, der in einem Metallschälchen stand. Hmmm, Metall + heißer Tee = heißes Metall. Aber sogleich kam einer der Kellner und hat das Rätsel gelöst. Er hat den frischen Chai so lange in einer Wahnsinnseschwindigkeit und mit einem Wahnsinnsunterschied zwischen Becher und Unterbecher hin und her gekippt, bis das Getränk wunderbar schaumig und auch etwas abgekühlt war. Jetzt konnte man von dem Becher immer so viel in den Unterbecher kippen, da der nur halb voll war und somit am oberen Rand problemlos angefasst werden konnte. Und aus dem Unterbecher wurde dann getrunken. Gar nicht blödsinnig :-)

Saravanaa Bhavan
Little India
Kuala Lumpur, Malaysia
saravanabhavan.com

Zum Reisebericht: Singapur-Malaysia-Thailand-Tour 2009 / TEIL 2 - Kuala Lumpur

Posted by orange in malaysia at 19:00

Purple Cane Tea Restaurant [Kuala Lumpur, Malaysia]

Im Lonely Planet hatten wir ein Restaurant ausgeguckt, das wohl alle Gerichte mit Tee kocht. Zudem gab es dort viele leckere Teesorten zum Trinken. Als Teeliebhaber natürlich ein Muss. (Auf dem Weg dort hin sind wir an dem schönen Tempel auf dem Bild vorbei gekommen.)

Wir tranken uns Ginseng Oolong Tee zur Stärkung und Eis-Schwarztee mit Limone zur Erfrischung ein. Aber was ich mich allerdings am meisten gefreut habe, ist, dass sie frischen grünen Apfelsaft hatten. Das habe ich davor nur mal bei Monsieur Vuong in Berlin getrunken und mich sofort verliebt. Ich glaube, dafür wirft man einfach nur grüne Äpfel samt Schale (ohne Kernhaus) in einen Mixer - fertig. Soooo lecker!

Zu essen gab es "Szechuan Noodles", "Fried Rice Homestyle" (mit Garnelen und Gemüse), "Fried Noodles Homestyle" und "Simmered Chicken with Rice" - alles selbstverständlich mit Tee zubereitet und verfeinert. Die Pickles in dem Schälchen waren Karotten und irgend eine Frucht. Sieht harmlos aus, aber hatte eine ausgeprägte Grundscharfe, was aber super mit dem Obst und Gemüse harmoniert hat.

Purple Cane Tea Restaurant
The Kuala Lumpur and Selangor Chinese Assembly Hall
No. 1 Jalan Maharajalela, 50150 KL

Zum Reisebericht: Singapur-Malaysia-Thailand-Tour 2009 / TEIL 2 - Kuala Lumpur

Posted by orange in malaysia at 13:00

Monday, March 23. 2009

Food Malls + Hawker Center [Singapur]

Am dritten Abend fühlten wir uns schon wie zuhause. Also haben wir uns (die meiste Zeit zugehört) auf eine Tour durch ein paar Foodmalls und Hawker Center der Stadt gewagt. Hawker Center sind meist offene Hallen, also mit Dach aber ohne Wände, wo viele verschiedene Gerichte an unterschiedlichen Ständen angeboten werden. In der Mitte stehen nummerierte Tische, wo einem dann das bestellte Essen hingetragen wird. In Food Malls findet man das Selbe, nur eher in geschlossenen Räumlichkeiten oder als Teil von einem Shopping Center.

Begonnen haben wir beim New Bugis Food Village. Nur leider haben wir dort zwar einen großen Klamotten- und Nippesmarkt vorgefunden, aber nirgends gab es etwas zu essen - abgesehen von ein paar Durian-Stinkefrucht-Ständen, aber so hatten wir uns unser Abendessen nun nicht vorgestellt. Haben wir nur falsch geguckt? Waren wir zu spät dran?! Fragen über Fragen.

Mit einem Absteher zum "Victoria Street Food Center" (Bild oben) ging es weiter zu "Lau Pa Sat", was übersetzt "Alter Markt" heißt. Kaum angekommen wurden wir schon von den Nepper-Schleppern der Sataystände in Beschlag genommen. Aber das war uns auch ganz recht, denn langsam kam Hunger auf. Die "Satay-Straße" ist außerhalb des Hawker Centers in einer Fußgängerzone, die Abends abgesperrt und zu einer Satay-Meile umfunktioniert wird.

Wir wurden also in Windeseile und mit lauter akustischer Untermauerung an einen Tisch gesetzt und nach unserer Bestellung gefragt. Kaum entschieden, stand schon eine Dame mit einer Kanne Tiger-Bier neben uns und hat uns ein Glaschen eingekauft. Warum hat uns keiner vorher gesagt, daß das Schlaraffenland in Singapur ist?! Mit einer beeindruckend hohen Flamme wurden die sorgfältig marinierten Fleisch und Shrimpsspieße frisch gegrillt und sogleich - begleitet von Reiskuchen (zusammengepresster und in Würfel geschnittener Reis), Schalotten- und Gurkenscheiben an die hungrigen Besucher verteilt.

Im Innenbereich fand man verschiedenste indische, malayische und chinesische Gerichte - unter anderem solche Schmankerl wie Schweineinnereisuppe... bei diesem Stand haben wir es beim gucken belassen ;-)

Unser Bekannter, der seit einiger Zeit in Singapur lebt, hat uns einen guten Trick verraten: Wenn man sich einen Tisch reservieren will, während man sich sein Essen aussucht, einfach ein Plättchen Taschentuch darauf legen. Deshalb finden sich dort auch einige Bauchladen-Verkäufer, die Taschentücher anbieten. Darüber haben wir uns erst gewundert, danach war alles klar :-)

Gestärkt haben wir unseren Abendspaziergang ins romantische Chinatown fortgesetzt und haben es - Karte sei Dank - auch gefunden. Im Maxwell Rd. Food Center war zwar aufgrund der fortgeschrittenen Stunde nicht mehr ganz so viel los, aber es war trotzdem spannend, mal durchzulaufen. Und für die Leute war es sichtlich auch eine Abwechslung, daß sich zwei Touris des Nachts dort hin verirrt haben.

Beendet haben wir den Abend in der "Sophia Foodmall". Da sie nicht weit von unserem Hotel entfernt lag, sind wir dort sowieso schon sehr oft vorbei gelaufen, warum also nicht noch auf ein Absacker-Tiger und ein Sappchen Halt machen.

Viele Stände hatten nicht mehr offen. Genau genommen zwei Stück. Bei dem einen gab es frischen Frosch-Porridge, da hatten wir ausnahmsweise grad nicht so Lust drauf ;-). Bei dem anderen Stand gab es Laksa. Aus

meinem schlaun Lonely Planet World Food Buch habe ich gelernt, daÃŸ es eine Kokosmilchsuppe mit allerlei Sachen drin ist. Das hÃ¶rt sich doch lecker an. Die Suppe war auch wirklich gut! Ich habe mir beim Versuch, die Nudeln mit den StÃ¼bchen rauszufischen und schnell in den Mund hineinzuziehen zwar etwas hÃ¶llisch scharfe BrÃ¼he ins Auge gespritzt, aber Verluste sind bei sowas ja immer einkalkuliert :-). Was uns mehr Sorgen machte, waren die kleinen braunen, undefinierbaren, glasigen Fetzen, die in der Suppe schwammen. Sie sahen aus wie Augen und verhielten sich auch wie Augen.

Wir haben erstmal groÃzÃ¼gig drum rum gegessen. Nach ein paar Minuten wollte ich - todesmutig und schon etwas angetÃ¶delt vom Tiger - ein StÃ¼ckchen probieren. Ich hatte gehofft, die Fetzen wÃ¼rden in der heiÃen Suppe gar kochen. Falsch gedacht... das kleine Ding platze auf und eine glibberige FlÃ¼ssigkeit kam raus. Das war es dann auch schon wieder mit der Probier euphorie und ich habe mich entschieden, daÃ mir "Veggie, veggie, veggie!" doch irgendwie sympathischer ist ;-)

Zum Reisebericht: Singapur-Malaysia-Thailand-Tour 2009 / TEIL 1 - Singapur

Posted by orange in singapur at 20:39

Sunday, March 22. 2009

Rakuichi - Japanisches Restaurant [Singapur]

(hier geht's zum "Index" der Singapur-Malaysia-Thailand-Tour 2009 - Teil 1: Singapur)

An Tag zwei wurden wir ausgeführt, nach Dempsey Hill - einem upper class Wohlfühlviertel mit einigen guten Restaurants, Kunstgalerien, Spa und üppigen Gärten für einen erholsamen Spaziergang nahe dem Botanischen Garten. Wer die Wahl hat hat die Qual, aber nachdem wir einmal die Restaurantstraße rauf und runter gegangen sind, haben wir uns für ein japanisches Restaurant namens "Rakuichi" entschieden.

Schon als wir rein kamen hat der Sushimeister gute Stimmung verbreitet. Wir haben die Karte bekommen und scheinbar sahen wir etwas unbeholfen drein, deshalb hat uns die Bedienung geduldig geholfen und erklärt. Diese Karte war mit den, die wir aus Deutschland kannten nicht vergleichbar! Aber umso mehr verlockend.

Wir lernten, dass momentan nicht die Saison für Edamame ist, sondern für eine andere Bohne, die gegrillt oder flambiert wird und ziemlich groß ist. Das mussten wir uns natürlich anschauen. Schmeckte ähnlich wie Edamame, war nicht weniger suchtbringend wie Edamame - eben nur größer. Ein guter Start.

Was uns total begeistert hat - wir haben alle das erste Mal echten, frischen Wasabi gesehen - ein ganzer Meerrettich am Stück mit einer kleinen Reibe (siehe Foto oben)! Bisher kannte ich Wasabi nur in Pulverform zum Anrühren und aus der Tube.

Als nächstes wollte ich unbedingt mal Enoki Pilze testen. Ich hab sie schon so oft auf Fotos gesehen, aber noch nirgends zum Probieren im Restaurant gefunden. Ich habe sie als gegrillte "Päckchen" in Speck gewickelt bestellt.

Dann kam unsere wunderschön angerichtete Sashimi-Platte. Sogar die kleinen Krebse, von denen wir erst dachten, es wäre Deko, konnte man essen. Hatte was von Chips... Chips mit Beinen ;-)

Schon ziemlich vollgefutert machten wir uns über das bestellte Ebi Tempura - Garnelen im Backteig und das panierte Schweinefleisch namens Tonkatsu her. Als Nachtisch gab es Grüntee-Eis.

Rakuichi
Blk 10 Dempsey Road #01-22
Singapore 247 700

Jeden Tag geöffnet.
Mittags: 11:30 - 14:30 Uhr
Abends: 18:00 - 22:00 Uhr

Zum Reisebericht: Singapur-Malaysia-Thailand-Tour 2009 / TEIL 1 - Singapur

Posted by orange in restaurants getestet, singapur at 21:23

Clarke Quay [Singapur]

Vollgefutert haben wir den Abend dann bei einem Bier mit Blick auf den bunt beleuchteten Singapore River ausklingen lassen, im "Kunstpark Ost" (die Mäner werden ihn kennen) von Singapur - Clarke Quay.

Bars und Restaurants reihen sich aneinander.

Das Gelände ist zwar open air, aber drüber spannt sich ein Dach, das etwas an ein Zeltdach erinnert und herunterhängen 4dimensionale Aircondition Gebläse, die aussehen, wie aus dem Raumschiff Enterprise. Im Singapur Sommer sicher ganz angenehm, so ein köstliches Lüftchen beim Feiern...

Zur Orientierung:

Zum Reisebericht: Singapur-Malaysia-Thailand-Tour 2009 / TEIL 1 - Singapur

Posted by orange in singapur at 20:35

Ananda Bhavan [Singapur]

(hier geht's zum "Index" der Singapur-Malaysia-Thailand-Tour 2009 - Teil 1: Singapur)

Reichlich ausgeschlafen sind wir erstmal nach Little India marschiert auf der Suche nach Frühstück. Nach ein paar Ecken und Straßen fanden wir ein kantinenartiges südindisches Veggie-Restaurant namens Ananda Bhavan. Davon scheint es mehrere zu geben, weil mir der Name in Singapur noch öfter begegnete.

Wir gönnten uns - auf einem Bananenblatt angerichtet - Mysore Masala Dosas und ein Biryani Thali mit allerlei würzigen Beilagen und Chutneys und Pickles. Da wird man wieder erinnert, wie indisches Essen eigentlich wirklich schmeckt. Very lecker indian very spicy - da braucht man danach keinen Magenschnapps mehr! (Nicht dass wir den sonst zum Frühstück trinken würden *g*). Hachja... endlich wieder südindisches Essen satt. Das gibt's daheim leider nur in der eigenen Küche - keine Restaurants o.Ä. :-)

Posted by orange in singapur at 20:12

Saturday, March 21. 2009

Wild Rocket Restaurant [Singapur]

(hier geht's zum "Index" der Singapur-Malaysia-Thailand-Tour 2009 - Teil 1: Singapur)

Am Abend unserer Ankunft haben wir zwar noch einen kleinen Spaziergang gemacht, aber sehr weit sind wir aufgrund von Müdigkeit und eingerosteten Beinen von 13 Stunden Flug nicht gekommen. Deshalb haben wir uns entschlossen, bei uns "zu Hause" im Restaurant des Hangout Hotels namens Wild Rocket zu essen. Das wurde uns während der Reiseplanung sowieso von einer Singapurianerin (sagt man das so?) als sehr lecker empfohlen, also wollten wir uns das sowieso anschauen.

Nach ca. 10 Minuten war ein Tisch für uns frei und wir wurden von der Empfangsdame (auch die Dame, die dort die Hosen an hat, glaube ich) zum Tisch geleitet. Zwischen all den in stilvolle Abendgardarobe gekleideten Menschen kamen wir uns mit unseren Flip Flops und dem fehlenden Schlaf im Gesicht zwar etwas underdressed vor, aber das war nicht weiter schlimm. Mein Plan, im Urlaub wieder weitestgehend vegetarisch zu essen wurde gleich mal jäh zerstört - die wenigen vegetarischen Gerichte hörten sich zwar lecker an, aber im Urlaub will man ja auch etwas Besonderes. Also genossen wir Rinderfilet, geschmorten Lammschenkel mit Knoblauch-Kartoffelpfanne, kurzgebratenen Thunfisch auf Ruccolasalat, dazu starken, leckeren chilenischen Rotwein und hausgemachten Eistee.

Wild Rocket
im Hangout Hotel
10a Upper Wilkie Road
Singapore 228119

Öffnungszeiten:
Dienstag-Samstag: 12:00 - 15:00 Uhr (Mittagessen), 18:30 - 23:00 Uhr
Sonntag: 11:30 - 15 Uhr (Brunch), 18:30 - 22:30 Uhr
Montag: Ruhetag

Hier ein paar Impressionen vom Hangout-Hotel (Dachterrasse und Erfrischungsduschpool). Im Wild Rocket waren wir leider zu müde und faul zu fotografieren... auch wenn es sich lohnt hätte! :-)

Zum Reisebericht: Singapur-Malaysia-Thailand-Tour 2009 / TEIL 1 - Singapur

Posted by orange in restaurants getestet, singapur at 20:53

Wednesday, March 18. 2009

Fenchelsalat

Fenchel, duenn geschnitten
Zitronensaft
OlivenÄ¶l
Salz, Pfeffer
frischer Dill

Alles zusammenmischen und ein StÄ¼ndchen ziehen lassen.
Aber wer nicht warten kann, kann den Salat auch auf der Stelle verspeisen!

So einfach und erfrischend lecker :-)

Posted by orange in salate at 22:49

Tuesday, March 17. 2009

Fröhliches Lachsfilet aus dem Ofen

2 TK-Lachsfilets
2 EL Kapern
3 EL schwarze Oliven
1/2 Fenchelknolle, in dünne Scheiben geschnitten
1/2 Bund Dill, grob gehackt
Fröhlichzwiebel-Stängel einmal quer und einmal längs halbiert
3-4 dünne Zitronenscheiben
1 Knoblauchzehe, geviertelt
Salz, Pfeffer
etwas Zitronensaft
gutes Olivenöl

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Den Lachs in eine Auflaufform geben und mit den frischen Zutaten belegen. Salzen und pfeffern. Etwas Zitronensaft und Olivenöl darüber träufeln. Ca. 25-30 Minuten backen, bis der Fenchel nicht mehr ganz so hart ist. Aus dem Ofen holen und bei Bedarf nochmal etwas Olivenöl und Zitronensaft darüber geben.

Mit zitronigem Kokos-Kartoffelpüree servieren.

Posted by orange at 20:33

Zitroniges Kokos-Kartoffelpüree

5 große Kartoffeln, geschält, geviertelt und gar gekocht
3/4 Dose Kokosmilch
2 Stängel Zitronengras
2 Kaffirlimettenblätter
2 Thaibasilikum-Blätter
Salz, Pfeffer, etwas frisch geriebener Muskat
ein großes Stück Butter
etwas Zitronenabrieb

Vom Zitronengras die harten Blätter abmachen. Den weichen unteren Teil fein hacken. Kokosmilch in einem Topf kurz aufkochen und dann vom Herd nehmen. Den gehackten Teil vom Zitronengras und auch den harten Rest, die Kaffirlimettenblätter und den Thai-Basilikum in die Kokosmilch geben und ziehen lassen. Währenddessen die Butter auf die heißen Kartoffeln geben und mit einem Kartoffelstampfer grob durchstampfen. Die großen, harten Gewürze/Kräuter aus der Kokosmilch nehmen und sie dann nach und nach über die Kartoffeln schütten und untermengen, damit es einen cremigen, aber auch nicht zu flüssigen Brei ergibt. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenabrieb abschmecken.

Posted by orange in vegetarisch at 20:13

Wednesday, March 11. 2009

Mulligatawny Suppe

Als es mich eiskalt erwischt hatte, hat mir mein Schatz diese feine "Werd-schnell-wieder-fit"-Suppe gekocht:

Für 4 Personen:

300 g Hähnchenbrust

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

3 cm Ingwer

2 M hren

2 Tomaten

3 EL Ghee (gek rte Butter)

je 1/2 TL Chilipulver, Kurkuma, Koriander- und Kreuzk mmelpulver, Garam Masala

600 ml Hühnerfond aus dem Glas

Salz, Pfeffer

100 ml Kokosmilch

3 EL Mandelblättchen, in einer Pfanne ohne Fett goldbraun ger stet

100 g gekochter Basmati-Reis (wenn man möchte)

1-2 EL Zitronensaft

gehackter, frischer Koriander

Hähnchenbrust in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken. M hren schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten heiß überbrühen, die Haut abziehen und fein würfeln.

Das Ghee in einem Topf erhitzen und die M hren und Zwiebeln unter R hren ca. 3 Minuten dünsten. Fleisch, Knoblauch, Ingwer und die gemahlene Gewürze dazu geben und ca. 30 Sekunden anbraten. Mit Hühnerfond aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe auf niedriger Stufe zugedeckt ca. 45 Minuten köcheln lassen.

Die Kokosmilch unter R hren und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun r sten. Wenn man den Reis mit rein tun möchte, ihn jetzt in die Suppe geben. Beim Servieren mit Zitronensaft beträufeln und mit frischem Koriander und den Mandelblättchen bestreuen.

Den Wikipedia-Artikel zur Mulligatawny Suppe fand ich recht interessant, dort wird erklärt, woher der Name stammt.

Posted by orange in india, suppen at 16:26