

Hühnchen-Kokos-Suppe auf Thai-Art

Rezept mit exotischen Zutaten: Delikate Hühnchen-Kokos-Suppe auf Thai-Art mit Zitronengras, Chili und Limonenblättern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 l	Hühnerbrühe
3 Stangen	Zitronengras
5 Stk.	Kaffirlimettenblätter
1 Stk.	Galgantwurzel (ca. 6 cm)
650 g	Hühnerbrüste
6 EL	Limettensaft
0.5 TL	Zucker
4 EL	Fischsauce
1 l	Kokosmilch
300 g	Champignons
2 Stk.	Paprikaschoten
6 Stk.	Babymais
6 Stk.	Chili

Zubereitung

1. Für die Hühnchen-Kokos-Suppe auf Thai-Art zuerst die Hühnerbrühe in einen großen Topf gießen. Die Kaffirlimettenblätter zerkleinern und zufügen. Das Zitronengras waschen, vierteln und ebenfalls in den Topf geben. Die Galgantwurzel schälen und in schmale Scheiben schneiden und zur Hühnerbrühe geben.
2. Den Topfinhalt zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen und rund 5 Minuten garen lassen.

3. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in die köchelnde Suppe geben. Mit Fischsauce, Zucker und Limettensaft abschmecken. Weitere 10 Minuten leise köcheln lassen, Topf dabei nicht abdecken. Anschließend die Kokosmilch mit einrühren.
4. Unterdessen die Paprika waschen, putzen und in schmale Streifen schneiden. Champignons putzen und halbieren. Babymaiskolben waschen und klein schneiden. Chilischoten längs einschneiden, Kerne auskratzen und in feine Ringe schneiden. Das vorbereitete Gemüse in die Suppe geben und noch rund 10 Minuten bei niedriger Hitze garen lassen.
5. In angewärmte Suppenschalen füllen und servieren. Kaffirlimettenblätter, Galgantwurzel und Zitronengras entweder vor dem Servieren entfernen oder separate Teller auf dem Tisch bereitstellen.

Tipp

Die Hühnchen-Kokos-Suppe auf Thai-Art mit duftendem Jasmin-Reis servieren. Als Dekoration passt sehr gut grob gehackter Koriander. Zum Verfeinern frisch gepressten Limettensaft bereitstellen.