

# Hühnersuppe mit Kokosmilch

Hier das Rezept für eine Hühnersuppe mit Kokosmilch und exotischen Touch. In Asien sind Suppen mit Kokosmilch weitverbreitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

300 g	Hühnerfilet
1 l	Hühnerbrühe
30 g	<a href="#">Ingwer</a> (gerieben)
1 TL	Zitronengras (fein geschnitten)
100 g	<a href="#">Champignons</a>
0.5 Stk.	<a href="#">Chili</a> (klein gehackt)
6 Stk.	Kirschtomaten
500 ml	Kokosmilch
1 Handvoll	Blattpetersilie
2 EL	Frischen Zitronensaft
1 Spritzer	Austernsauce
	<a href="#">Pfeffer</a> (weiß)
	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für eine köstliche **Hühnersuppe mit Kokosmilch**, das Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke zu schneiden, die Champignons in Scheiben zu schneiden und die Chilischote klein zerhacken.
2. Als Nächstes bringst du die Geflügelbrühe zum Kochen und gibst geriebenen Ingwer, Zitronengras, das [Hühnerfleisch](#), die Kokosmilch, Chili und die Champignons hinzu. Das Ganze lässt du dann 15 Minuten lang leicht köcheln. Während die Suppe köchelt, die Kirschtomaten halbieren und die Petersilie fein zerhacken.

3. Vor dem Servieren die Tomaten und die Petersilie zur Suppe geben und noch etwa 4 Minuten ziehen lassen. Mit frischem Zitronensaft, Austernsauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hühnersuppe mit Kokosmilch in Schalen oder tiefen Tellern anrichten und genießen.

## **Tipp**

Die Hühnersuppe noch zusätzlich mit Karotten, Paprika oder Zuckerschoten ergänzen.