

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 | Ingwer (gerieben) |
| 1 TL | Zitronengras (fein geschnitten) |
| 100 g | Champignons |
| 0.5 Stk. | Chili (klein gehackt) |
| 6 Stk. | Kirschtomaten |
| 500 ml | Kokosmilch |
| 1 Handvoll | Blattpetersilie |
| 2 EL | Frischen Zitronensaft |
| 1 Spritzer | Austernsauce |
| | Pfeffer (weiß) |
| | Salz |

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.