

Thai Kokosmilch-Suppe

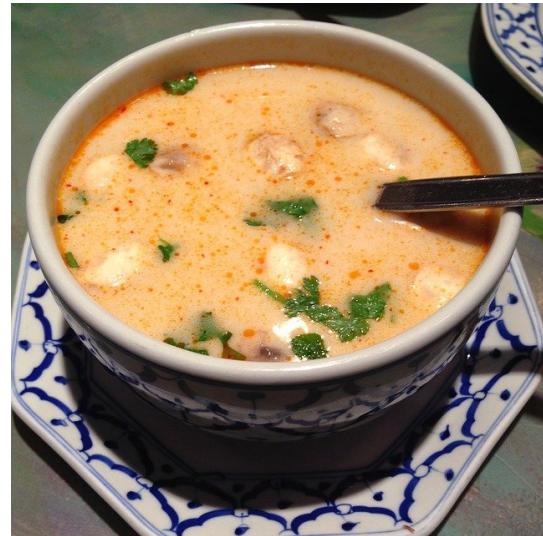
Die Thai Kokosmilch-Suppe ist ein aromatischer, exotischer Suppenraum mit angenehmer Schärfe. Dieses Rezept mit Hühnerfleisch ist im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

400 g	Hühnerbrustfilets
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Sonnenblumenöl
750 ml	Gemüsebrühe
1 Dose	Kokosmilch (400ml)
700 g	asiatisches Gemüse (TK)
	Ingwer (3 cm gerieben)
1 EL	Thai Currysauce (rot)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Chilischote
1 TL	Currypulver
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
	Blattpetersilie
	Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

1. Für die **Thai Kokosmilch-Suppe** zuerst die Zwiebel schälen und würfeln. Hühnerbrustfilet mit Wasser abspülen und trocken tupfen. Das Hühnerfleisch in 1 cm große Würfel schneiden.

2. Sonnenblumenöl in einem großen Kochtopf erhitzen, Zwiebel glasig dünsten und das Fleisch bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, Kokosmilch hinzugeben und mit dem angetauten Asia-Gemüse aufkochen lassen.
3. Die Suppe mit dem geriebenem Ingwer, Curripaste, Curripulver und Paprikapulver verfeinern. Knoblauch schälen und gepresst zusammen mit der fein geschnittenen Chilischote zur Thai-Suppe geben. Weitere 10 Min. köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend mit fein geschnittener Petersilie garnieren.

Tipp