

Rezept

Hähnchen-Kokossuppe

Ein Rezept von Hähnchen-Kokossuppe, am 26.04.2024

Zutaten

200 g Hähnchenbrustfilet	150 g Kirschtomaten
2 Stangen Zitronengras	2 rote Chilischoten
150 g Champignons	1 Stück Galgant (ca. 30 g, ersatzweise Ingwer)
3 Kaffir-Limettenblätter	1 Bund Koriandergrün
400 ml Kokosmilch	Salz
2 EL Limettensaft	2 EL Fischsauce

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchenbrustfilet waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Filet mit ½ l Wasser in einen Topf geben. Langsam aufkochen und dann 20 Min. bei schwacher Hitze sanft köcheln. Aufsteigendes Eiweiß mit einer Schaumkelle abnehmen.
2. Inzwischen Tomaten waschen und achteln. Äußerste Blätter des Zitronengrases entfernen und die Stangen waschen. Das Zitronengras mit einem Nudelholz oder einem kleinen, schweren Topf weich klopfen. Die Chilischoten putzen, längs halbieren, entkernen, waschen. Die Champignons putzen und in 8 mm dicke Scheiben schneiden. Galgant schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Limettenblätter abbrausen und trocken tupfen. Koriander abbrausen und trocken schütteln, die Blätter von den Stängeln zupfen.
3. Das Fleisch aus der Brühe nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Brühe mit so viel Wasser auffüllen, dass es 600 ml Flüssigkeit ergibt. Die Kokosmilch mit Tomaten, Zitronengras, Chilischoten, Pilzen, Galgant und Limettenblättern dazugeben und alles aufkochen. Suppe bei mittlerer Hitze 5 Min. offen kochen, salzen. Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke zupfen.
4. Die Kokossuppe mit Limettensaft und Fischsauce würzen. Das Hähnchenfleisch und die Hälfte der Korianderblätter in die Suppe geben und erwärmen. Dann Zitronengras aus der Suppe nehmen (wer mag, entfernt auch Galgant und Limettenblätter) und restlichen Koriander daraufstreuen. Sofort servieren.