

Rezept

# Hühner-Kokos-Suppe

Ein Rezept von Hühner-Kokos-Suppe, am 09.06.2026

## Zutaten

2	Stängel Zitronengras	4	Kaffirlimettenblätter
2	frische rote Chilischoten	1 Stück	frischer Galgant (ca. 5 cm, ersatzweise Ingwer)
400 g	Hähnchenbrustfilet	300 g	Austernpilze
400 ml	Kokosmilch (aus der Dose)	600 ml	Hühnerbrühe
4	Stängel Koriandergrün		3-4 EL frisch gepresster Limettensaft
1 TL	Zucker		Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

## Zubereitung

1. Das Zitronengras längs halbieren und leicht zerdrücken. Limettenblätter halbieren. Die Chilis entkernen und in feine Ringe schneiden. Den Galgant schälen und fein hacken. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Die Pilze trocken abreiben, putzen und in Streifen schneiden.
2. Die Kokosmilch mit Brühe, Zitronengras, Limettenblättern, Galgant und Chilis in einem Topf aufkochen. Bei mittlerer Hitze 5 Min. sanft kochen lassen. Fleisch und Pilze einrühren. Alles bei schwacher Hitze 8-10 Min. sanft weiterkochen lassen.
3. Das Koriandergrün waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Suppe mit Limettensaft, Zucker und Salz abschmecken. Mit Koriandergrün bestreut servieren.