

Rezept

Hühnersuppe mit Zitronengras

Ein Rezept von Hühnersuppe mit Zitronengras, am 13.06.2026

Zutaten

2 Stängel Zitronengras	20 g Ingwer
1 Chilischote	2 Hähnchenbrustfilets
800 ml Hühnerbrühe	3-4 EL Fischsauce
400 ml Kokosmilch	1 TL Zucker
gehacktes Koriandergrün	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Trockene Außenblätter vom Zitronengras entfernen. Die Stängel etwas weich klopfen. Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Chili putzen, waschen und würfeln.
2. Das Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen und in 1 cm große Würfel schneiden. Brühe, 2 EL Fischsauce, Zitronengras, Ingwer und Fleischwürfel aufkochen. Offen 10 Min. köcheln lassen.
3. Die Brühe durch ein Sieb gießen. Mit der Kokosmilch erneut aufkochen. Chili und Fleisch zugeben und 4-5 Min. garen. Die Suppe mit Zucker, 1-2 EL Fischsauce und Limettensaft würzen. Mit Koriandergrün bestreut servieren.