

Rezept

Hühnersuppe mit Austernpilzen

Ein Rezept von Hühnersuppe mit Austernpilzen, am 25.04.2024

Zutaten

300 g Hähnchenbrustfilet	4 EL Fischsauce
20 g gepresste Tamarinde	2 Stängel Zitronengras
1 Stück frischer Galgant (2-3 cm)	6 Zitronenblätter
2 EL tomyam-Paste	200 g Austernpilze
8 Kirschtomaten	1 Bund Koriandergrün

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenfleisch kalt abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Das Fleisch in sehr feine Streifen schneiden und in einer Schüssel mit der Fischsauce vermischen. Die Tamarinde in $\frac{1}{8}$ l kaltem Wasser 10 Min. einweichen.
2. In einem Topf $\frac{3}{4}$ l Wasser zum Kochen bringen. Zitronengras von äußeren harten Blättern befreien, die Stängel weich klopfen, verknoten und in den Topf geben. Den Galgant waschen und in feine Scheiben schneiden, die Zitronenblätter waschen. Beides mit der tomyam-Paste zur Suppe geben. Tamarinde gut auspressen, die Fasern wegwerfen, die Flüssigkeit in die Suppe rühren und alles 10 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen.
3. Die marinierten Hähnchenstreifen in die Suppe einlegen, 5 Min. köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Austernpilze putzen, eventuell mit Küchenpapier abreiben (nicht waschen!), die harten Stiele entfernen. Die Pilze in Streifen schneiden. Die Kirschtomaten waschen und vierteln. Beides zur Suppe geben und noch 3 Min. ziehen lassen.
4. Koriandergrün waschen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und grob hacken, kurz vor dem Servieren unter die Suppe rühren.