

Rezept

Kokos-Curry-Suppe mit Hähnchen

Ein Rezept von Kokos-Curry-Suppe mit Hähnchen, am 25.03.2023

Zutaten

250 ml Hühnerbrühe	100 ml ungesüßte Kokosmilch (aus der Dose)
1 TL rote Thai-Currypaste	1 Stängel Zitronengras
1 Stück Ingwer (ca. 1,5 cm)	½ rote Chilischote
100 g Hähnchenbrustfilet	75 g TK-Erbsen
75 g Shiitake (ersatzweise braune Champignons)	3 Stiele Koriandergrün
1 - 2 EL Fischsauce	Salz (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal, 20 g F, 36 g EW, 28 g KH

Zubereitung

1. In einem Topf die Brühe mit Kokosmilch und Currypaste unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.

2. Inzwischen das Zitronengras putzen, nur die unteren 10 cm verwenden, die äußeren Hüllblätter entfernen und das Innere mit einem Brett oder Plattierer flach drücken. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Chilischote waschen. Zitronengras, Ingwer und Chili in die Suppe geben und bei schwacher Hitze ca. 3 Min. mitkochen lassen.

3. Inzwischen das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Die Erbsen antauen lassen. Von den Shiitakepilzen die Stiele entfernen, die Pilzkappen trocken abreiben und je nach Größe halbieren oder vierteln. Hähnchen, Pilze und Erbsen in die Suppe geben und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze mitkochen lassen.

4. Das Koriandergrün waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Die Suppe mit Fischsauce würzen und nach Belieben salzen. In einem tiefen Teller oder einer Suppenschale anrichten und mit dem Koriandergrün bestreut servieren. Dazu schmeckt Stangenweißbrot.