

## Rezept

# Kokossuppe mit Hähnchenfleisch

Ein Rezept von Kokossuppe mit Hähnchenfleisch, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Hähnchenbrustfilet	<b>4 EL</b> Fischsauce
<b>1 Bund</b> Koriander mit Wurzeln	<b>1 Stück</b> Galgant (etwa 3 cm)
<b>4</b> Zitronenblätter	<b>1</b> Stängel Zitronengras
<b>1 Dose</b> Kokosmilch (400 g), nicht geschüttelt	<b>4 EL</b> helle Sojasauce
<b>8</b> Kirschtomaten	etwa 4 EL Zitronensaft
Salz	<b>1 Prise</b> Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Hähnchenfleisch kalt abwaschen, mit Küchenpapier trockentupfen. Das Fleisch in kleine Stückchen schneiden, in eine Schüssel geben und mit der Fischsauce vermischen. Zugedeckt ziehen lassen, bis alle übrigen Zutaten vorbereitet sind.
2. Vom Koriander die Wurzeln abschneiden, das Grün beiseite legen. Die Wurzeln waschen und sehr fein hacken. Den Galgant waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zitronenblätter waschen. Das Zitronengras von äußeren harten Blättern befreien, den Stängel weich klopfen und verknoten.
3. Den dickflüssigen oberen Teil der Kokosmilch in einem Topf erhitzen und etwa 3 Min. köcheln lassen. Die gehackten Korianderwurzeln hinzufügen und 1 Min. darin anbraten. Restliche Kokosmilch, Galgant, Zitronengras und Zitronenblätter hinzufügen und zum Kochen bringen.
4. Mit ½ l Wasser auffüllen und die Sojasauce unterrühren. Wenn die Suppe wieder kocht, das marinierte Hähnchenfleisch hineingeben, bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Min. garen.
5. Inzwischen die Tomaten waschen und vierteln oder achteln und dabei die Stielansätze entfernen. Das Koriandergrün waschen und trockenschütteln, die Blättchen grob hacken.
6. Tomaten und Koriandergrün unter die Kokossuppe rühren, noch 2 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Suppe mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken, den Zitronengrasknoten entfernen. Zitronenblätter und Galgantscheiben werden in der Suppe mitserviert, aber nicht mitgegessen.