Rezept

Kokossuppe mit Hähnchen

Ein Rezept von Kokossuppe mit Hähnchen, am 25.05.2025

Zutaten

4 Stängel	Zitronengras
4	Kaffir-Limettenblätter
800 ml	Hühnerbrühe
	Salz
250 g	Hähnchenbrustfilet
100 g	Shiitake-Pilze
1 EL	Fischsauce
30 g	Galgant
2-3	Knoblauchzehen
1 Dose	Kokosmilch (400 ml, geschüttelt)
	weißer Pfeffer
100 g	Champignons
1	rote Chilischote
2 EL	Limettensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Zitronengras von den äußeren Blättern befreien, das untere Drittel flach klopfen. Galgant schälen und hacken. Kaffir-Limettenblätter waschen und zerrupfen. Knoblauch schälen und hacken. Hühnerbrühe mit 200 ml Kokosmilch, Zitronengras, Galgant, Limettenblättern, Knoblauch, Salz und Pfeffer aufkochen und ca. 15 Min. köcheln lassen.

2. Fleisch waschen, trocken tupfen und quer zur Faser in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Pilze putzen und Stiele entfernen, Hüte in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Chili waschen und in Ringe schneiden, dabei die Kerne entfernen.

3. Brühe abseihen, aufkochen und das Fleisch in der knapp siedenden Brühe gar ziehen lassen. Nach ca. 7 Min. die Pilze dazugeben und ca. 5 Min. sanft köcheln. Die übrige Kokosmilch zugießen, mit Fischsauce und Limettensaft würzen. Mit Chili und nach Belieben Koriander bestreut servieren.