

Rezept

Limettenfrische Hähnchen-Kokos-Suppe

Ein Rezept von Limettenfrische Hähnchen-Kokos-Suppe, am 09.06.2026

Zutaten

300 g Hähnchenbrustfilet	1-2 Limetten
3 EL Fischsauce	20 g Galgant
3 Stängel Zitronengras	4 Kaffirlimettenblätter
1 Bund Koriandergrün mit Wurzeln	600 ml Hühnerfond
2 rote Chilischoten	200 g feste Champignons
1 Dose Kokosmilch, ungesüßt (400 ml)	Salz
½-1 TL Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch kalt abspülen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Limetten auspressen. 2 EL Limettensaft mit 2 EL Fischsauce verrühren. Das Fleisch mit der Sauce mischen, in den Kühlschrank stellen.
2. Den Galgant putzen und in Scheiben schneiden. Das Zitronengras von den harten Teilen befreien, die unteren kolbenförmigen Stücke mit einem Fleischhammer flach und faserig klopfen. Die Limettenblätter mit der Schere seitlich mehrmals einschneiden. Vom Koriandergrün die Wurzeln abschneiden, putzen und sehr fein hacken. Den Fond in einen großen Topf geben, Korianderwurzeln, Galgant, Zitronengras und Limettenblätter dazugeben. Alles aufkochen und 10 Min. offen köcheln lassen.
3. Inzwischen die Chilischoten längs halbieren, Kerne und Trennwände entfernen, Schoten abspülen und in schmale Streifen schneiden. Die Champignons putzen, trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Das Koriandergrün abbrausen, trockentupfen, die Blättchen hacken, einige ganz lassen.
4. Kokosmilch zum Fond geben, aufkochen lassen, das Fleisch mit Marinade dazugeben und bei schwacher Hitze 5 Min. ziehen lassen. Die Champignons und Chilis zugeben und weitere 4 Min. ziehen lassen, den gehackten Koriander dazugeben. Nach 2 Min. Zitronengras und Limettenblätter herausnehmen. Die Suppe mit Fischsauce, Limettensaft, Salz und Zucker abschmecken, mit Korianderblättchen bestreuen.