

Rezept

Würzige Thai-Hühnersuppe mit Kokosmilch

Ein Rezept von Würzige Thai-Hühnersuppe mit Kokosmilch, am 20.04.2024

Zutaten

400 g Hähnchenbrustfilet	4 EL Fischsauce
1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)	1 Bio-Limette
1 rote Chilischote	200 g Kirschtomaten
1 Dose Kokosmilch (400 g)	1/2 l ½ l Hühnerbrühe
1 TL Zucker	Salz
Korianderblättchen zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit 2 EL Fischsauce mischen und beiseitestellen.
2. Den Ingwer schälen und erst in dünne Scheiben, dann in Streifen schneiden. Die Limette waschen, die Schale dünn abschneiden und in feine Streifen schneiden. Die Limette auspressen. Die Chilischote waschen, putzen und mit Kernen in feine Ringe schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren.
3. Die Kokosmilch mit der Brühe in einem Topf erhitzen. Ingwer, Limettenschale und Chili einrühren und die Suppe mit der restlichen Fischsauce, 1-2 EL Limettensaft und Zucker würzen. Bei Bedarf leicht salzen. Alles 5 Min. köcheln lassen.
4. Hühnerfleischstreifen und Tomaten in die heiße Suppe geben und in etwa 2 Min. gar ziehen lassen. Die Suppe mit Korianderblättchen bestreuen.