

Rezept

Zitronengrassuppe mit Hähnchen

Ein Rezept von Zitronengrassuppe mit Hähnchen, am 20.04.2024

Zutaten

250 g Hähnchenbrustfilet	200 g kleine Champignons
2 Stängel Zitronengras	1 Stück frischer Galgant (ca. 8 cm)
8 Kaffir-Limettenblätter	3-6 kleine rote Chilischoten
je 4 EL Fischsauce und Limettensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch kalt abspülen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Die Pilze putzen, trocken abreiben und halbieren. Das Zitronengras von äußeren Blättern befreien, das untere Drittel schräg in Scheiben schneiden. Den Galgant waschen und in Scheiben schneiden. Die Limettenblätter waschen, den Rand mehrfach einreißen. Die Chilis waschen und flach klopfen.
2. In einem Topf 1 l Wasser zum Kochen bringen. Zitronengras, Galgant und Limettenblätter dazugeben und bei mittlerer Hitze 3 Min. kochen lassen. Fleisch, Pilze und Fischsauce hinzufügen, wieder zum Kochen bringen und 3 Min. garen. Zum Schluss die Chilis und den Limettensaft unterrühren.