Rezept

Zitronengrassuppe mit Topfen-Wan-Tans

Ein Rezept von Zitronengrassuppe mit Topfen-Wan-Tans, am 17.05.2025

Zutaten

1	Hähnchen (1 kg)
	Pfeffer, frisch gemahlen
6	Stangen Zitronengras
1	rote Chilischote
200 g	Topfen
1 kg	Frittierfett
100 g	Sojasprossen
	Saft von 2 großen Limetten
	Salz
1 Stück	Ingwer (8 cm)
4 EL	Öl
1 Bund	Frühlingszwiebeln
20	Wan-Tan-Blätter (8 cm Ø; im Tiefkühlregal im Asienladen)
1	Eiweiß (Größe M)
1 Dose	Kokosmilch (400 ml)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchen vierteln, waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Ingwer schälen und fein schneiden. Zitronengras waschen, leicht quetschen und in 5 cm große Stücke schneiden.

2. Hähnchen anbraten. Chili waschen, mit der Hälfte von Ingwer und Zitronengras, 1 l Wasser und Salz dazugeben. Bei schwacher Hitze etwa 30 Min. sanft garen. In der Brühe abkühlen lassen.

3. Während des Abkühlens Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. 2 EL Zwiebeln mit dem Topfen verrühren, salzen und pfeffern.

4. Die Wan-Tan-Blätter auftauen lassen, füllen und zu Säckchen formen. Das Fett zum Frittieren erhitzen.

5. Sprossen abbrausen, Brühe durch ein feines Sieb gießen. Kokosmilch, Rest von Ingwer und Zitronengras mit Limettensaft zur Brühe geben, salzen. Abgelöstes Hähnchenfleisch mit den Sprossen in die Suppe geben, einmal aufkochen.

6. Die Topfen-Wan-Tans im Öl in etwa 2 Min. goldbraun frittieren. Die Zitronengrassuppe auf Teller verteilen und mit den übrigen Frühlingszwiebeln bestreuen. Die Wan-Tans getrennt dazu reichen.