

Thailändische Hühnersuppe

Zutaten:

5 cm Galgant , frischer
500 ml Kokosmilch
750 ml Hühnerbrühe
250 g Champignons
500 g Hühnerbrüste , in Würfel geschnitten
1 TL Chilischote, in Ringe geschnitten
4 EL Fischsauce
4 EL Limettensaft
3 Kaffir-Zitronenblätter
2 Stengel Zitronengras
Koriandergrün

Zubereitung:

Zitronengras waschen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Galgant waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zitronenblätter waschen, trocken tupfen und evtl. vierteln.

Pilze in Scheiben schneiden. Chilis in dünne Streifen oder Ringe schneiden.

Kokosmilch erhitzen, Zitronengras und -blätter und Galgant dazugeben, alles bei mittlerer Hitze ohne Deckel 2 Min. kochen. $\frac{3}{4}$ l Hühnerbrühe dazugießen, erhitzen, Huhn und Pilze dazu geben und bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen.

Nach Belieben Zitronengras und Galgant herausfischen.

Mit Chiliringen, Limettensaft und Fischsauce abschmecken und mit den Korianderblättern dekorieren.

kcal p. P.: 160

Menge/Portionen: 4

Zubereitungszeit: 15 Minuten