

Geflügel Rezepte

Asiatischer Geflügeleintopf Mit Kräutern Und Gemüse

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Asien, Eintopf, Fleisch, Geflügel, Gemüse, Huhn, Suppe

2	Kartoffeln	2	Hähnchenbrustfilets, - gewürfelt
1	Karotte	1	Tomate, geschält und - gewürfelt
100 g	Sellerie	1	Prise thailändische Fischsauce
1/2 Liter	Geflügel- oder Gemüsebrühe	1	geh. TL Ingwer, frisch gerieben
1/4 Liter	Kokosmilch, ungesüßt	1	geh. TL Thaicurry
1	Zitronengras	1	Bund Thaibasilikum, fein - geschnitten
1	Zucchini	1	Bund Koriander, fein geschnitten
8	Champignons		
1	Schalotte		
100 g	Lauch		

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, Karotte und Sellerie schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Brühe mit der Kokosmilch aufsetzen und aufkochen lassen. Kartoffeln, Karotten und Sellerie dazugeben. Zitronengras fein schneiden und zugeben.

In der Zwischenzeit Zucchini, Champignons und Schalotte in feine Scheiben, Lauch in feine Ringe schneiden und alles zugeben, fast weich kochen, dann die Fleischwürfel und Tomatenstücke zugeben und noch einige Minuten ziehen lassen.

Den Eintopf mit Fischsauce, Ingwer und Thaicurry abschmecken und zuletzt die Kräuter untermischen.