

Geflügel Rezepte

Geflügelsuppe Mit Zitrone Und Tortillachips

Anzahl: 4 Personen - Gattung: Exotisch, Gemüse, Geflügel, Gewürze

2	Zwiebeln		Hot Sauce (z.B. Tabasco)
1	Grüne Peperoni	600 ml	Geflügelfond
1	Rote Peperoni	1	Unbehandelte Zitrone; die
2	Knoblauchzehen		- abgeriebene Schale
1	Fleischtomate		Etwas Zitronensaft
200 g	Hähnchenbrustfilet	2	Tüten Tortillachips
2	Essl. Olivenöl		Kräuter zum Garnieren
	Salz		

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Die Peperoni putzen, waschen, längs aufschlitzen, die Kerne entfernen und die Peperoni in Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Die Tomaten waschen, kreuzweise einschneiden, kurz in siedendes Wasser tauchen, enthäuten und in Stücke schneiden. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Peperoni darin andünsten. Knoblauch dazugeben. Mit Salz und Hot Sauce würzen. Mit dem Geflügelfond angießen.

Das Fleisch dazugeben und alles bei milder Hitze für ca. 15 Minuten kochen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die Zitronenschale und den Zitronensaft hinzufügen und noch einmal mit den Gewürzen abschmecken. Die Suppe auf die Teller verteilen, mit den Tortillachips und Kräutern garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten