

Suppen Rezepte

Thailändische Hühnersuppe Mit Garnelen

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Drink, Suppe, Garnele, Huhn, Kokos, Suppe, Thailand

350 g	Hähnchenbrustfleisch		- geschnitten
12	Garnelen	4	Lauchzwiebeln; in Streifen
1	Teel. Neutrales Pflanzenöl	1	Bund Korianderzweige; gezupft
3	Schalotten	2	Rote Chilischoten
2	Galgant; geschält	8	Zitronenblätter
2	Knoblauchzehen; geschält	500 ml	Kokosmilch
	- und mit der Messerspitze	150 ml	Sahne
	- zerdrückt	2	Essl. Fischsauce
5	Zitronengras; flach geklopft	60 ml	Limettensaft
200 g	Austernpilze; in Julienne	2	Teel. Honig

Die Hähnchenbrust sauber parieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Galgant und die Schalotten in Scheiben schneiden, dann mit dem Knoblauch, Garnelenschalen und Zitronengras leicht in Öl anschwitzen, mit der Fischsauce und der Sahne ablöschen und kurz einkochen.

Die Kokosmilch hinzugeben und weiter köcheln lassen. Dann wird die Suppe passiert. Das Ganze zum Kochen bringen, die Austernpilze, Lauchzwiebeln und das Hähnchenfleisch hinzufügen und langsam gar ziehen.

Den Limettensaft, Chilis, Honig und Zitronenblätter zum Schluss dazugeben und nur in der Suppe ziehen lassen - nicht mehr kochen. Mit Koriander garnieren.