

Renate Büttner: Thailand-Küche

Hühnersuppe mit Kokosmilch

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Sie benötigen für 4 Portionen:

400 g	Hühnerbrust	2-3	Koriander mit Wurzel
10	Cherry-Tomaten	1	Zitronengras-Stängel
1-2	rote Zwiebeln	7	Scheiben Khaa-Wurzel (Galgant)
250 g	Champignons	1½	Thai-Brühwürfel (Huhn)
2 Ds	Kokosmilch	3-4	kleine rote/grüne Chili
500 ml	Wasser	5	Zitronenblätter
		3-5 EL	Fischsoße
		5 EL	Zitronensaft

So wird's gemacht:

Hühnerbrust waschen und mundgerecht schneiden,
Tomaten halbieren, rote Zwiebeln und Champignons vierteln,
Korianderwurzeln abschneiden und zerdrücken,
Korianderblätter klein schneiden,
Zitronengras in 3 cm lange Stücke schneiden und flach drücken,
Chili entkernen und in feine Streifen schneiden.

Kokosmilch im Topf erhitzen,
mit Zitronengras, Khaa-Scheiben und Korianderwurzel ca. 5 Minuten kochen.
Wasser, Brühwürfel und Hühnerbrust zufügen und weitere 5 Minuten kochen.

Champignon, Zwiebeln, Zitronenblätter und Chili zufügen
und die Suppe noch ca. 5 Minuten weiterköcheln lassen.

Suppe mit Fischsoße und Zitronensaft abschmecken,
dann die Tomatenhälften dazugeben.

Sofort heiß servieren
und dazu die Koriander-Blättchen getrennt als "Garnitur nach Wunsch" anbieten.

Vegetarische Variante:

Statt Hühnerbrust 500-750 g Austernpilze verwenden und Champignons weglassen.



WWW.ASIENSEMINARE.DE
INFO@ASIENSEMINARE.DE

90556 CADOLZBURG
SCHAFHOFSTRASSE 2
FON: 09103-682 691-3
FAX: 09103-682 691-4

ASIEN SEMINARE