AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Thailand

THAI-HÜHNERSUPPE



KURZ VORGESTELLT

Asiatische Suppen sind trendig. Die Verwendung von frischen Gemüsen und Gewürzen lohnt sich. Chili vorsichtig dosieren!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

7.5 dl	Hühnerbouillon	2 Bd	Korianderwurzeln, fein gehackt
5 dl	Kokosmilch		
1	Chili, fein geschnitten	400 g	Pouletbrust, in Streifen
1 EL	Ingwer, gerieben	60 g	Kefen, feine Streifen
6	Kaffirlimettenblätter	1 EL	Fischfonds
		1 EL	Limettensaft
		1 Bd	Koriandergrün

ZUBEREITUNG

1. Bouillon, Kokosmilch, Ingwer, Limettenblätter und Korianderwurzeln zum Kochen bringen und bei reduzierter Hitze 3 Min. köcheln lassen.
2. Pouletstreifen und Kefen dazugeben und 3 Min. weiter schwach kochen.
3. Kaffirlimettenblätter rausfischen. Fischsauce und Limettensaft einrühren und die Suppe in Schalen verteilen. Mit Streifen von frischem Koriander und Chiliringen bestreuen und servieren.

TIPP: Korianderwurzel ist schwierig zu kriegen. Sie lassen sich jedoch gut einfrieren.

Rezept: Donna Hay. Schnell, frisch, einfach. AT-Verlag 2011 - Foto: compactcook.com