

SCHARFE HÜHNERSUPPE mit Kokos und Koriander

Zutaten

1 rote Chilischote
2 Stangen Zitronengras
ca. 40 g Galgant
ca. 20 g Ingwer
5–6 Stiele Koriander mit Wurzeln
400 ml ungesüßte Kokosmilch
500 ml Hühnerbrühe
3 Kaffirlimettenblätter
500 g Hähnchenbrust
250 g Champignons oder Shiitake pilze
150 g Kirschtomaten
75 g Mungobohnenkeimlinge
3 Bio-Limetten
2–3 EL Fischsauce

Zubereitung

Die Chilischote putzen, längs aufschneiden, entkernen, waschen und in feine Ringe schneiden. Das Zitronengras mit dem Messerrücken anklopfen, damit die ätherischen Öle austreten, und in Ringe schneiden. Galgant waschen, in Stücke schneiden. Den Ingwer waschen, schälen und fein reiben. Koriander waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und beiseitelegen.

Kokosmilch, 750 Milliliter Wasser und Brühe in einem Topf aufkochen. Chili, Zitronengras, Galgant, Korianderstiele mit Wurzeln, Limettenblätter und das Hähnchenfleisch zugeben. Wieder aufkochen und circa 20 Minuten ziehen lassen. Danach durch ein Sieb passieren und in einen anderen Topf geben.

Die Pilze waschen, putzen und halbieren. Die Tomaten waschen. Die Mungobohnenkeimlinge verlesen, waschen und abtropfen lassen. Keimlinge, Pilze und Tomaten in die Suppe geben und alles circa 5 Minuten weiterköcheln.

Die Limette heiß abwaschen und in Spalten schneiden, die anderen beiden Limetten auspressen. Die Suppe mit Fischsauce und Limettensaft abschmecken. Das Hühnchen Fleisch in Scheiben schneiden und auf den Tellern verteilen. Die restliche Suppe eingießen und mit Korianderblättchen garnieren.