

Thai Suppe

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

400 g	Hähnchenbrust	2	Kaffirlimettenblätter
	Limone		Zitronenstrauchblätter
50 g	grüner Curry	400 ml	Kokosmilch
	Schnittlauch	3	Zitronengrasblätter
1 l	Gemüsebrühe	1/4	Ingwer
	Salz	6	Pilze
	Olivenöl		

Zubereitung

In einer mittelgroßen Pfanne in wenig Öl die gehackten Zitronengrasblätter zusammen mit dem geriebenen Ingwer, den Zitronenstrauchblättern und den Kaffirlimettenblättern anbraten. Gemüsebrühe darüber gießen und bei mittlerer Hitze aufkochen lassen.

Nachdem der Sud 30 Minuten geköchelt hat, die Kräuter herausholen.

Das in Würfel geschnittene Hähnchenfleisch in Öl braten.

Die Gemüsebrühe zum Hähnchen gießen, dann Zitronengrasblätter, Curry, Kokosmilch, Salz und Pilze zugeben und die Suppe ca. 15 Minuten köcheln lassen, dann die Zitronengrasblätter herausholen. Kaffirlimettenblätter, Zitronenstrauchblätter und Limonensaft zugeben und nach ein paar Minuten die Limettenblätter herausholen und die Suppe ist fertig.

Die Suppe mit Schnittlauch servieren.