



Thai-Kokos-Suppe

Zutaten für 4 Portionen

- » 200 g grüne Bohnen
- » 1 große rote Paprikaschote
- » 1 dünne Stange Lauch
- » 250 g Hähnchenbrustfilet
- » 2 EL Fischsauce
- » 1 Stück frischer Ingwer *etwa 4 cm*
- » 2 Stängel Zitronengras
- » 2 rote Chilischoten
- » 500 g Kokosmilch
- » ½ l Gemüse- oder Hühnerbrühe
- » 2 EL Limetten- oder Zitronensaft
- » Salz
- » ½ Bund Koriander

Zubereitung

Vorbereitung

1. Wasche die Bohnen und schneide die Enden ab. Entferne dabei eventuell lose Fäden.

2. Wasche die Paprikaschote, viertel sie, entferne Stiel, Trennhäute und Kerne, und schneide sie in Streifen.

3. Schneide das Wurzelende und die welken äußeren Blätter des Lauchs ab. Halbiere den Lauch längs, wasche ihn und schneide ihn in Streifen.

4. Wasche das Hähnchenfleisch, tupfe es trocken und schneide es in dünne Scheiben. Mische die Stücke mit 1 EL Fischsauce.

5. Schäle den Ingwer und schneide ihn in feine Streifen.

6. Wasche das Zitronengras, schneide es in etwa 4 cm lange Stücke und zerdrücke es leicht.

7. Wasche die Chilischoten, schneide den Stiel ab und schneide sie samt Kernen in Ringe.

Zubereitung

1. Erhitze die Kokosmilch zusammen mit der Brühe, dem Zitronengras, dem Ingwer und den Chilischoten und bringe die Mischung zum Kochen.

2. Lasse die Brühe 1,5 bis 2 Minuten bei mittlerer Hitze offen kochen.

3. Gib die Paprika und den Lauch in die Suppe und koche sie 4 Minuten weiter.

4. Füge das Hähnchenfleisch hinzu und lasse es in etwa 4 Minuten bei schwacher Hitze gar ziehen.

5. Schmecke die Suppe mit der restlichen Fischsauce, dem Limettensaft und etwas Salz ab.

6. Wasche den Koriander, schüttele ihn trocken, zupfe die Blättchen ab, hacke sie fein und streue sie über die Suppe.