

Sauer-scharfe Kokosmilchsuppe

Die perfekte Vorspeise für den asiatischen Abend.

Ein Rezept für eine asiatische sauer-scharfe Kokosmilchsuppe. Diese aus der asiatischen Küche bekannte und auch sehr beliebte Kokosuppe gehört einfach zu einem frischen asiatischen Essen dazu. Ob als Vorspeise oder auch gern als Hauptgericht, für Fans der Asia-Küche ein Highlight. Die Zubereitung ist recht unkompliziert.

Zutaten

- 1 l Kokosmilch
- 350 g Hähnchenbrust, ausgelöst
- 200 g Champignons
- Thai Ingwerwurzel 3 cm (Galgant)
- 3 Chilis (rot, grün)
- 2 Zitronengrasstängel
- 1 Kaffirzitrone (Ersatz: Limonenschale)
- 3 EL Fischsauce
- 3 EL Zitronensaft
- 1 TL Speisestärke
- 4 Zitronenblätter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Die geschälte Ingwerwurzel in hauchdünne Scheiben und das Zitronengras in dünne Ringe schneiden. Chilis grob zerkleinern. Die Kokosmilch aufkochen lassen und dann die Gewürze zugeben. Das Stück Zitronenschale wird wegen seines intensiven Geschmacks nur rund 5 Minuten in der Suppe mitgekocht und dann herausgefischt. Die Fischsoße und den Zitronensaft erst zugeben, wenn die Suppe bereits intensiv duftet.
- Das Hühnerfleisch in ½ cm dicke Streifen schneiden, mit Stärke überstreuen, sie gut einmassieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit den zerzupften Zitronenblättern und den Pilzen in die Brühe geben. Gut 5 Minuten soll die Suppe ziehen, bevor sie servierfertig ist.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/sauer-scharfe-kokosmilchsuppe/>