

Zitronengrassuppe

3	Zwiebeln
1	Chilli
3-4 Stk	Zitronengras
80 g	Ingwer
1 Dose	Kokosmilch
0,5 L	Hühnerbrühe oder Fond
1 Bund	Koriander
400 g	Hühnerbrust
1 Tasse	Reis
	Currypulver

Reicht für 2-3 normal hungrige Nasen.

Zwiebeln, Chilli, Zitronengras und Ingwer (geschält) grob hacken und in einen Topf mit etwas Öl geben und auf mittlerer Stufe anschwitzen.

Sobald die Zwiebeln glasig sind die Kokosmilch und die Hühnerbrühe dazu geben und 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Der Reis kann nun angesetzt werden.

Die Hühnerbrust in kleine Stückchen schneiden, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und goldbraun knusprig anbraten.

Den Koriander fein hacken.

Die Suppe nach dem köcheln sieben, die Flüssigkeit zurück in den Topf und einen Teelöffel Currypulver darin verrühren. (Das gekochte Gemüse wird nicht mehr gebraucht)

Serviert wird in einer Schüssel. Nach Reis und Fleisch wird alles mit der Suppe übergossen und mit Koriander bestreut.

Revision #4

Created 4 January 2021 16:17:10 by Axel

Updated 4 January 2021 16:33:29 by Axel