



GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN

OZ. LIEBESCURRY

THAILÄNDISCHE GEFLÜGELSUPPE MIT LIEBESCURRY, KOKOS UND KORIANDER

ZUTATEN

| | |
|--------|------------------------|
| 500 G | KOKOSMILCH |
| 250 G | HÜHNERBRUST |
| 20 G | GALGANT ODER INGWER |
| 1 STK. | ZITRONENGRAS |
| 1 STK. | SCHALOTTE |
| 1 TL | OZ. LIEBESCURRY |
| 1 STK. | KAFFIR LIMETTENBLÄTTER |
| 120 G | CHAMPIGNONS |
| 50 G | KAROTTEN |
| 50 G | SOJASPROSSEN |
| 50 G | BAMBUSSPROSSEN |
| 3 EL | SOJASAUCE LEICHT |
| 1 EL | BRAUNER ZUCKER |
| ½ STK. | LIMETTE, SAFT |

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Liebescurry, oz. Kristallsalz, Sojasauce leicht, Koriander frisch, Chilischoten frisch nach belieben.



VORBEREITUNG

Hühnerbrust in dünne Streifen schneiden. Galgant, Schalotte, Karotten, Bambussprossen und Zitronengras in feine Streifen schneiden – alles separat aufbewahren. Champignons fein blättrig schneiden.

ZUBEREITUNG

- 1 Kokosmilch, Galgant, Zitronengras und die Kaffir Limettenblätter in einen Topf zum Kochen bringen und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Die Suppe eventuell leicht mit Stärke abziehen.
 - 2 Suppe passieren. Sojasauce, Zucker, Champignon, Chilischoten, Schalotten hinzugeben und aufkochen.
 - 3 Karotten, Sojasprossen, Bambussprossen und das Hühnerfleisch hinzugeben und kurz aufkochen – anschließend für ca. 4 bis 6 Minuten, unter dem Siedepunkt, ziehen lassen.
 - 4 Suppe abschmecken und mit Korianderblätter und Limonensaft vollenden.
-

OZ.-TIPP

Diese Suppe schmeckt auch hervorragend mit Fisch oder Garnelen.

