MEIN GENUSS



Hähnchen-Kokossuppe



It’s a match!

It's a match! Die Galgantwurzel verleiht asiatischen Speisen ein intensives und leicht scharfes Aroma!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Das Hähnchenfleisch kurz unter fließendem Wasser abspülen und das Fleisch sorgfältig mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Auf einem Schneidebrett das Hähnchenfleisch in mundgerechte Streifen schneiden. Diese in einer Schale beiseite stellen.
2. Die Schalotten von der Schale befreien, kurz unter fließendem, kaltem Wasser abspülen und in kleine Würfel schneiden.
3. Klein geschnitten oder ganz: Die Austernpilze schmecken komplett oder geteilt. Wichtig ist, dass die Pilze vor der Verwendung mit Küchenkrepp oder einer trockenen Bürste gesäubert werden.
4. In einem Topf die Hälfte der Schalotten anbraten, bis sie glasig sind. Danach die Hitzezufuhr auf mittlere Stufe stellen Kokosmilch, Sahne und die restlichen Schalotten in den Topf geben. Nach **2-3 Minuten** das Fleisch, **Galgant gemahlen**, etwas Zitronengras und einen Spritzer Limettensaft hinzugeben und alles zusammen aufkochen lassen. Bitte auf eine sparsame Dosierung achten, später wird die feine Hähnchen-Kokussuppe abgeschmeckt.
5. Während das Hähnchenfleisch in der Flüssigkeit gart, die Suppe regelmäßig umrühren. Nach etwa **10 Minuten** die Austernpilze und etwas gemörserte **Koriandersamen** dazugeben und alles zusammen weitere **10 Minuten** garen lassen.
6. Die Suppe abschließend mit Fischsauce, Limettensaft und ganz nach Geschmack nochmals mit **gemahlener Galgantwurzel** abschmecken. Mit etwas frischem Koriander garnieren und fertig. **Lass es dir schmecken!**

Zutaten

800 ml Kokosmilch
400 ml Sahne
2 Schalotten
500 g Hähnchenfilet
400 g Austernpilze
2 TL Galgantwurzel, gemahlen
Zitronengras, frisch
Limettensaft
Fischsauce
Koriandersamen
Koriander, frisch
Salz, Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 07.05.2027.