

Hühnersuppe asiatisch mit Ingwer und Kokosmilch



- **Küche:** Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Schnell gemacht, kinderleicht, natur belassen, einfach und lecker

Zutaten

- 400 ml Hühnerbrühe, selber gekocht oder aus dem Supermarkt
- 400 ml ungesüßte Kokosmilch
- 200 g schiere Hähnchenbrust ohne Haut, in dünnen Scheiben
- 80 g geputzte Shitake Pilze in dünnen Scheiben
- (Ersatzweise weiße Champignons)
- 1 Stange geputzter Frühlingslauch, in dünnen Ringen

- 40 g frisch geriebener Ingwer
- 1-2 Stangen Zitronengras, gepresst und fein geschnitten
- 1 fein geschnittene Chilischote
- 2 El Zitronensaft
- Etwas gemahlene Koriander, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Hühnerbrühe mit der Kokosmilch erhitzen und das Zitronengras mit dem Chili, 5 - 6 min. unterhalb des Siedepunkts „ausziehen“ lassen, danach passieren.

Schritt3

Die in dünne Scheiben geschnittene Hähnchenbrust, die Pilze und den Frühlingslauch dazu geben.

Schritt4

Ca. 2 - 3 min. „simmern“ lassen; die zarte Hähnchenbrust „rosa halten“, nicht übergaren.

Schritt5

Mit dem Zitronensaft, dem Ingwer und etwas Koriander abschmecken,.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Sofort, wer mag mit einem Sahnehäubchen, servieren.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** hähnchenbrust, hühnersuppe, ingwer, kokosmilch, koriander, naturbelassen, shitake

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/huehnersuppe-asiatisch-mit-ingwer-und-kokosmilch/>