

# Thai Hühnersuppe, mit Ingwer und Zitronengras

• Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 20mZubereitungszeit: 10m

• Fertig in 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready\_in'
: '30', 'cook time' : '10m', 'prep time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Die leichte, schnelle, fernöstliche Hühnersuppe

## Zutaten

- 300g schiere Hähnchenbrust, in mundgerechten Würfeln oder Scheiben
- 750 ml Hühner oder Gemüsebrühe
- 1 halbe, fein gewürfelte Chili Schote
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe (Wenn man mag, geht auch ohne)
- 80 g Erbsenschoten in Rauten geschnitten
- 50 g Shitake Pilze in Scheiben
- 1/2 roter Gemüsepaprika in Rauten geschnitten
- 1/2 grüner Gemüsepaprika in Rauten geschnitten
- 1/2 gelber Gemüsepaprika in Rauten geschnitten
- 1 2 Stangen Frühlingslauch in Rauten geschnitten
- 1 kleine Zucchini in Rauten geschnitten
- 8 halbierte Kirschtomaten
- Etwas Ingwer in Scheiben
- Etwas Zitronengras, gepresst
- Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Chili

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

#### Schritt2

Das Gemüse putzen, waschen und in Rauten schneiden.

www.gekonntgekocht.de 1

#### Schritt3

Der Suppenansatz

#### Schritt4

Zunächst die Hühner - oder Gemüsebrühe erhitzen und 2 - 3 Stängel gepresstes Zitronengras ca. 10 min. "ausziehen" lassen, wieder heraus nehmen.

#### Schritt5

Die Chili Schoten, den Ingwer und ev. den Knoblauch in etwas Öl anschwitzen und das Gemüse dazu geben.

#### Schritt6

Das Hähnchenfleisch darüber legen und mit der Brühe aufgießen.

#### Schritt7

Bei geschlossenem Deckel ca. 10 - 12 min. leise simmern lassen, das Gemüse "bissfest" lassen, nachschmecken.

#### Schritt8

Die Kirschtomaten nur kurz mit erhitzen und die Arbeit ist schon erledigt.

#### Schritt9

Eine appetitlich leichte, bunte, fernöstliche Hühnersuppe ist entstanden.

Rezeptart: National / Regional Tags: fernöstlich, leicht

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thai-huehnersuppe-mit-ingwer-und-zitronengras/

www.gekonntgekocht.de 2