

Kokos-Limetten-Suppe mit Pouletbruststücken

Zutaten für 4 Personen

300 g Pouletbrust (geschnitten nicht geschnetzelt)
800 ml Kokosmilch
1 Stengel Zitronengras
2 EL Zucker
2 EL Fischsauce
2 Limetten (Saft)
150 g Champignons (vierteln)
2 kl. Rote Chilis (feine Streifen)
einige Korianderblätter (zerschneiden)
6 cm Galgant (asiatisches Gewürz)

Zubereitung

6cm Galgant gequetscht, Zitronengras schräg geschnitten, Champignons vierteln.
Kokosmilch in der Pfanne heiss machen, Poulet dazugeben und ca. 5min. kochen lassen.
Zitronengras, Galgant, Chilipulver, Champignons, Zucker, Fischsauce und Koriander dazugeben. Limetten aufschneiden und mit dem Löffel auspressen.
Ca. 3-5min weiter Kochen lassen.
Kann vor dem Servieren nochmals aufgekocht werden.