

# Kokos-Suppe mit Hähnchen

## Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets	250 g Karotten	250 g Kartoffeln, mehlig
1 Ananas	1 Paprika, rot	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	80 g Zuckerschoten	1 Chilischote, getrocknet
1 Zitrone, unbehandelt	30 g Koriandergrün	2 EL Olivenöl
400 ml Gemüsefond	200 ml Kokosmilch, ungesüßt	Butter
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Kartoffeln und die Karotten schälen. Die Kartoffeln in Würfel, die Karotten in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Ganze im heißen Olivenöl dünsten. Anschließend mit dem Gemüsefond und der Kokosmilch ablöschen und das Ganze aufkochen lassen. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und auf das Gemüse geben. Das Ganze bei mittlerer Hitze zehn Minuten garen lassen. Anschließend die Hähnchenbrust herausnehmen und ruhen lassen. Die Paprika von den Samenkernen und Scheidewänden befreien und fein würfeln. Die Ananas schälen und klein schneiden. Anschließend beides in Butter dünsten und danach in die Suppe geben. Die Zuckerschoten putzen, quer halbieren und in die Suppe geben. Die Chilischote in die Suppe bröseln. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Hähnchenbrust in Scheiben schneiden und erneut in der Suppe erwärmen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und zwei Teelöffeln Zitronensaft abschmecken. Das Koriandergrün fein hacken. Die Kokosuppe in tiefen Tellern anrichten und mit dem Koriandergrün bestreuen.

Maria Klawitter am 15. September 2009