

# Kokos-Suppe mit Maishähnchen-Brust und Austernpilzen

## Für zwei Personen

250 g Maishähnchenfilet	200 g Austernpilze	1 Limette
1 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Stange Zitronengras
3 Blätter Kaffir-Blätter	1 Knolle Galgantwurzel	1 Bund Koriander
1 Bund Schnittlauch	400 ml Kokosmilch	3 EL Sojasauce
Salz, Pfeffer		

Maishähnchenfilet waschen und in Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Knoblauch mit der Sojasauce vermengen und das Maishähnchenfilet darin marinieren. Die Austernpilze in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen. Das Zitronengras, die Kaffir-Blätter und die Zwiebel in Ringe schneiden. Die Galgantwurzel in Scheibchen schneiden. Alle Zutaten mit 100 Milliliter Wasser in den Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Anschließend das Hähnchen dazugeben. Die Kokosmilch und die Austernpilze dazugeben und erneut aufkochen lassen. Die Limette auspressen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Sojasauce abschmecken. Die Suppe auf einem Teller anrichten und mit dem Koriander und dem Schnittlauch garnieren.

Sawitree Liss am 20. August 2013