

Hähnchen-Kokos-Suppe

Für 12 Personen

2 Hähnchenbrüste (à 600 g)	2 Sternanis	1 EL Pfefferkörner
Salz	3 rote Paprika	1 kg Brokkoli
500 g Champignons	2 Limetten	3 rote Chilischoten
2 Stangen Zitronengras	1 Stück (4 cm) Ingwer	3 EL Öl
3 EL Tomatenmark	2 Dose. Kokosmilch	1 Bund Lauchzwiebeln
2-4 EL Sojasoße		

Für die Brühe Fleisch waschen und in einen großen Topf geben. Nelken, Sternanis, Pfefferkörner, 2 TL Salz und 2 1/2 L Wasser zufügen. Alles aufkochen und zugedeckt ca. 45 Minuten köcheln. Entstehenden Schaum abschöpfen. Fleisch herausnehmen, abkühlen lassen. Brühe durch ein Sieb gießen.

Paprika und Brokkoli putzen, waschen und in kurze Streifen bzw. kleine Röschen schneiden. Pilze putzen, waschen, halbieren. Limetten waschen und in Scheiben schneiden. Chilis putzen, der Länge nach einritzen, entkernen, waschen und hacken. Vom Zitronengras die äußeren Blätter entfernen, das weiche Innere sehr fein hacken. Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Chili, Ingwer und Zitronengras darin anschwitzen. Tomatenmark zufügen und ebenfalls anschwitzen. Mit Brühe und Kokosmilch ablöschen.

Vorbereitetes Gemüse und Limettenscheiben zufügen.

Aufkochen und alles ca. 10 Minuten köcheln.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Streifen schneiden.

Fleisch von Haut und Knochen lösen und klein schneiden. Mit den Lauchzwiebeln in der Suppe erhitzen. Suppe mit Salz und Sojasoße abschmecken.

NN am 21. September 2023