WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Kokosmilch, Pak Choi und Champignons

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Hähnchenschenkel
1 Bund Suppengemüse
2 Knoblauchzehen
3 Kaffir Limettenblätter
Salz und Pfeffer
400 ml Kokosmilch
1 EL Sojasauce
250 g Pak Choi
1 Möhre
200 g Champignons
0.5 TL Chili
Koriander



Nährwerte:

Pro Portion ca. 791 kcal, 49 g Fett, 10 g Kohlenhydrate, 58 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Kokosmilch, Pak Choi und Champignons

Zubereitung:

1. Hähnchenschenkel, kleingeschnittenes Suppengemüse, Knoblauchzehen, Kaffir Blätter und 1 EL Salz in 3 Liter Wasser aufkochen. Alles zusammen 60 Minuten köcheln lassen,…



2. …dabei den Schaum abschöpfen. Pak Choi, Möhre und Champignons putzen und kleinschneiden.



3. Die Hähnchenschenkel aus der Brühe nehmen und mit 2 Gabeln in Stücke zupfen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Kokosmilch, Pak Choi und Champignons



4. Die Brühe durch ein Sieb geben und auffangen.



5. Jetzt nur noch Kokosmilch, Sojasauce, Pak Choi, Möhre, Champignons untermischen, circa 7 bis 10 Minuten köcheln…



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Kokosmilch, Pak Choi und Champignons

6. …und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken, mit Koriander anrichten und genießen.





Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D"s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**