



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. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten

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.



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...



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



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Kokosmilch, Pak Choi und Champignons



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-gefluegel.de