

Thai Hühnersuppe, mit Ingwer und Zitronengras

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die leichte, schnelle, fernöstliche Hühnersuppe

Zutaten

- 300g schiere Hähnchenbrust, in mundgerechten Würfeln oder Scheiben
- 750 ml Hühner oder Gemüsebrühe
- 1 halbe, fein gewürfelte Chili Schote
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe (Wenn man mag, geht auch ohne)
- 80 g Erbsenschoten in Rauten geschnitten
- 50 g Shitake Pilze in Scheiben
- 1/2 roter Gemüsepaprika in Rauten geschnitten
- 1/2 grüner Gemüsepaprika in Rauten geschnitten
- 1/2 gelber Gemüsepaprika in Rauten geschnitten
- 1 - 2 Stangen Frühlingslauch in Rauten geschnitten
- 1 kleine Zucchini in Rauten geschnitten
- 8 halbierte Kirschtomaten
- Etwas Ingwer in Scheiben
- Etwas Zitronengras, gepresst
- Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Gemüse putzen, waschen und in Rauten schneiden.

Schritt3

Der Suppenansatz

Schritt4

Zunächst die Hühner - oder Gemüsebrühe erhitzen und 2 - 3 Stängel gepresstes Zitronengras ca. 10 min. „ausziehen“ lassen, wieder heraus nehmen.

Schritt5

Die Chili Schoten, den Ingwer und ev. den Knoblauch in etwas Öl anschwitzen und das Gemüse dazu geben.

Schritt6

Das Hähnchenfleisch darüber legen und mit der Brühe aufgießen.

Schritt7

Bei geschlossenem Deckel ca. 10 - 12 min. leise simmern lassen, das Gemüse „bissfest“ lassen, nachschmecken.

Schritt8

Die Kirschtomaten nur kurz mit erhitzen und die Arbeit ist schon erledigt.

Schritt9

Eine appetitlich leichte, bunte, fernöstliche Hühnersuppe ist entstanden.

Rezeptart: National / Regional **Tags:** fernöstlich, leicht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thai-huehnersuppe-mit-ingwer-und-zitronengras/>