



Thailändische Kokosmilchsuppe mit Zitronengras

Menge	Zutaten	Zubereitung
2	frische, thailändische Chilischoten	Chili waschen, halbieren, Kerne auskratzen und in Längsstreifen schneiden.
1	Limette	auspressen, Chilischoten zugeben und ziehen lassen
125 g	Champignons	Pilze putzen, waschen, zerkleinern
1	Tomate	waschen und achteln
250 g	Hühnerbrustfilet oder Fischfilet oder Garnelen	Filet in Streifen schneiden
1 Stengel	Zitronengras	waschen, grob schneiden (wird nicht mitgegessen)
etwas	frischer Ingwer	waschen, schälen, in Scheiben schneiden
2	Kaffir- Zitronenblätter	kurz kalt abspülen
200 ml	Kokosmilch	Kokosmilch mit thailändischen Gewürzen aufkochen
400 ml	Wasser	Wasser zugeben, erhitzen
3 EL	Fischsauce	Fischsauce zugeben und abschmecken
<p>Fleisch und Gemüse nun in die Suppe geben und 10 Minuten garen. Tomaten zerfallen etwas! Am Ende die marinierten Chilischoten zugeben. (Chili, Zitronengras, Ingwer und Kaffir werden nicht gegessen und bleiben im Teller zurück.)</p>		