Zitronengras-Hühnerbrühe



Zutaten

10

- 2,5 l Hühnerbrühe
- 3 Hühnchenbrüste
- 8 Zitronenblätter
- 50 g Bresc (Citroengraspuree) Zitronengraspüree
- Fischsauce
- 1 Limette
- 20 g geschnittener Koriander
- 125 g Sojabohnensprossen
- 5 Frühlingszwiebel
- 1 Stange Lauch
- Pfeffer

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Zitronengraspüree 450g

Zubereitung

Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden. Lauch- und Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Die Limette in Scheiben schneiden. Den Lauch andünsten, die Hähnchenbrust dazugeben und gar werden lassen. Sereh und die Zitronenblätter dazugeben und mit der Brühe aufgießen. Zum Kochen bringen, aber nicht kochen lassen. Die Brühe eine halbe Stunde ziehen lassen und mit Pfeffer und Fischsauce würzen. Die Zitronenblätter entfernen. Die Suppe in Tassen geben, Frühlingszwiebel, Koriander, Bohnensprossen und eine Scheibe Limette hinzufügen.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000