Zitronengras-Kokosnuss-Hühnersuppe



Zutaten

10

- 1 l Hühnerbrühe
- 1 l Kokosnussmilch
- 3 Hühnchenbrüste
- 8 Zitronenblätter
- 50 g Bresc (Citroengraspuree) Zitronengraspüree
- 20 g geschnittener Koriander
- 125 g Sojabohnensprossen
- 1 Schale Kastanienchampignons
- 5 Frühlingszwiebel
- 1 Stange Lauch

Zubereitung

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

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Zitronengraspüree 450g

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