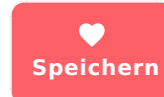


... > Zubereitungsarten > Methoden > Kochen

Pikante Thai-Suppe mit Kokos und Hühnchen



einfach, schnell und lecker

★★★★☆ 4.72 (817 Bewertungen)

💬 357 Kommentare

🕒 20 Min. 📶 normal 📅 05.05.2010

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

300 g Hühnerbrust, gewürfelt

1 kl. Bund Frühlingszwiebel(n)

2 cm Ingwer, frisch oder 2 TL gemahlen

1 Liter Hühnerbrühe

1 Dose Kokosmilch

3 EL Sojasauce

2 TL Currypaste, rot oder grün

1 Paprikaschote(n), rot, gewürfelt

100 g Champignons, gewürfelt

1 Stängel Zitronengras oder 1 - 2 TL getrocknet

1 Chilischote(n), frisch oder getrocknet, gehackt

125 g chinesische Eiernudeln

1 EL Öl

1 Handvoll Koriandergrün, frisch geschnitten

Salz und Pfeffer

evtl. Chilifäden zum Garnieren

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Das Hühnerfleisch in kleine Stücke schneiden und im Topf kurz anbraten. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und den Ingwer in kleine Stücke. Beides zufügen und kurz mitbraten.

Dann mit der Hühnerbrühe ablöschen. Kokosmilch, Sojasoße und Currypaste hinzufügen. Das Zitronengras längs kreuzweise einschneiden, sodass es noch am Stück bleibt, dann kann man es später einfacher wieder entnehmen, und in die Suppe geben.

5 Minuten kochen, dann das restliche Gemüse und die Gewürze hinzufügen. Die Nudeln (Garzeit nach Packungsangabe) hinzufügen.

Wer mag, kann noch ein wenig frischen Koriander aufheben und am Schluss über die Suppe streuen. Ich habe ab und zu noch getrocknete Chilifäden zum Garnieren verwendet.

Anmerkung der Redaktion:

Viki röstet die Currypaste bereits zusammen mit Ingwer, Chili und etwas Speiseöl an, dadurch wird der Geschmack intensiver. Anstatt Frühlingszwiebeln könnt ihr auch Schalotten oder Zwiebeln verwenden. Sie gibt die Paprikastreifen etwas früher, als die Pilze und die Nudeln in die Suppe, damit sie schön gar werden und so besser zu verdauen sind. Viki gibt zum Verfeinern noch zwei Prisen Zucker in

die Suppe. Zum Anrichten drapiert Viki zunächst ein paar Nudeln und etwas Gemüse in einen tiefen Teller, bevor sie ihn mit Suppe aufgießt. Zum Schluss garniert sie die Suppe mit frischem Koriander und etwas Minze.

Rezept von

mila_d

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

23.06.2021 16:14

JessiHe

Einfach so gut! Muss immer einen zweiten großen Topf für meine Schwiegerfamilie kochen, wenn ich sie mache. Ein Traum! Und nicht 0815. vielen Dank für das tolle Rezept! 😊

[Antworten](#)

12.06.2021 19:11

LaCucaracha74

Danke für das tolle und leckere Rezept. Die Suppe ist super schnell und einfach gemacht und super mit anderen Zutaten zu variieren.

[Antworten](#)

24.04.2021 12:37

bremerbecks

Die Suppe ist wirklich super lecker und schnell gemacht. Kann ich nur empfehlen. Von uns gibt es 5 Sterne

[Antworten](#)

23.04.2021 19:06

renatchen1203

Sehr leckere Suppe! Wir haben sie schon 2 x gemacht und werden sie noch öfters kochen.

[Antworten](#)

18.04.2021 20:33

Lilli_M

Super Rezept. Chilli und Paprika lasse ich weg, dafür aber Chilliflocken. Schmeckt uns allen super! Viele Grüße
Moni

[Antworten](#)

29.01.2011 13:56

Vonni1

Hallo Mila,
hört sich ja sehr lecker an. Aber woher bekomme ich eigentlich die Chilifäden?
Gibt's die auch in den Supermärkten? Der nächste Asia-Laden ist bei mir sehr
viele km entfernt.
LG Vonni

Antworten

29.01.2011 15:05

mila_d

Hallo Vonni,
habe sie schon mal bei diesen Gewürzständen auf Weihnachts- oder
Jahrmärkten gesehen. Vielleicht gugst du auch mal online nach Chilifäden
>URL von Admin entfernt --> Googlesuche verwenden<

Antworten

03.01.2011 19:07

Kakadu91

Lecker lecker lecker!
Gruß, Cornelia

Antworten

01.09.2010 19:42

Kirstenlau

Wir haben heute die Suppe zum Abendbrot gemacht. Ich muss sagen sie war
super lecker. Alle Familienmitglieder haben sie gelobt, sogar meine Tochter, die
sonst keine Pilze mag hat alles gegessen.

Antworten

mila_d

Wow, das freut mich aber - echt ein großes Lob, wenn die Kleinen etwas essen, was sie sonst gar nicht mögen!! :-) Danke & Grüße Mila

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

Magazin Übersicht

Print-Magazin im Abo

Foren

Chefkoch Events

Videos Übersicht

Newsletter

Zum Newsletter anmelden

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

cappelletti rezepte, dinkelbaguette rezepte, eierschecke rezepte, fondue rezepte,
fruchtsauce rezepte, lachsfilet rezepte, lammkoteletts rezepte, partybrötchen rezepte,
pastasciutta rezepte, rotebeete rezepte