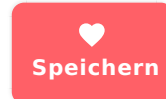


... > Zubereitungsarten > Eintopf

Gregs milde Thaisuppe mit Hähnchenbrust



geht auch vegetarisch

★★★★☆ **4.38** (6 Bewertungen)

 **4** Kommentare

 30 Min.  normal  22.05.2019  350 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

1 Paprikaschote(n)

160 g Mie-Nudeln

100 g Zuckerschote(n)

400 ml Kokosmilch

1 Zwiebel(n)

2 Lauchzwiebel(n)

3 TL Currypaste, mild(Tikka Masala)

300 g Hähnchenbrustfilet(s)

2 EL, gestr. Thai-Currypulver, gelb

2 Zehe/n Knoblauch

150 g Champignons

1 TL Salz

2 EL Sojasauce

600 ml Wasser

2 EL, gehäuft Tomatenmark

Öl

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde

Die Zwiebel würfeln und den Knoblauch klein hacken. Paprika, Zuckerschoten und Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe, Champignons in Scheiben schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf mit etwas Öl andünsten. Currypulver, Currypaste und Tomatenmark hinzugeben, 3 Minuten anbraten und dann mit dem Wasser ablöschen. Paprika, Frühlingszwiebeln und die Zuckerschoten dazugeben. 10 Minuten köcheln lassen, dann Pilze und das Hähnchenfleisch hinzugeben. Weitere 7 Minuten köcheln lassen, dann die Kokosmilch dazugeben und mit Salz und Sojasoße abschmecken. Die Suppe darf ruhig etwas kräftiger schmecken, da noch die Mie-Nudeln hinzukommen. Diese noch 5 Minuten mitkochen, dann ist die Suppe fertig.

Am besten in einer tiefen Schüssel mit Stäbchen servieren.

Tipps: Für eine vegetarische Variante statt Hähnchen Sojagranulat nehmen. Bevor ihr die Mie-Nudeln hinzugebt, könnt ihr die Suppe ruhig auch länger ziehen lassen. Dies intensiviert den Geschmack nochmals und ist sehr zu empfehlen.

Rezept von



Greg-Egle

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

13.11.2020 21:55

Sehr schönes Rezept, die Suppe hat uns sehr gut geschmeckt. Ich würde beim nächsten Mal etwas kleingewürfelten Ingwer zugeben 😊

Antworten

26.04.2020 17:16

Eskalappadi1978

Meine absolute Lieblingsuppe

Antworten

26.04.2020 17:15

Eskalappadi1978

Meine absolute Lieblingsuppe

Antworten

11.09.2019 11:55

Bi58

Super lecker. Ich habe aber Hühnerbrühe statt Wasser verwendet.

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](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[gemüsebolognese rezepte](#), [hexensuppe rezepte](#), [hähnchenbeine rezepte](#), [kotelett rezepte](#), [pflaumnkuchen rezepte](#), [pilz rezepte](#), [schkokuchen rezepte](#), [thermomixrezepte rezepte](#), [whiskysauce rezepte](#), [zucchinosse rezepte](#)

