

Suppe der 10 Köstlichkeiten

Zutaten:

1 Hähnchenbrust kpl.
1 Suppengrün
2 Zwiebeln
Piment, Lorbeer, Pfefferkörner
und Salz
2 Stängel Zitronengras
1 Stck Ingwer frisch und wer
hat, 1 Stck Galangawurzel
2 Knoblauchzehen
50 gr. Langkornreis
250 gr Champignons oder
Shitakepilze
4-5 Frühlingszwiebeln
1 Bund Koriandergrün
1 Glas (350 g) Bio Ananas im
eigenen Saft ungezuckert
1 kl Dose Cocoscreme
1 Essl. mildes Currypulver
2-3 Essl. Erdnussöl

Zubereitung:

Von der Hähnchenbrust die Haut abziehen und die Fleischfilets auslösen und beiseite stellen. Mit der Karkasse, der Haut dem Suppengrün (1 große Möhre aufheben), 1 Zwiebel, Lorbeer Piment Pfefferkörner und Salz unter Zugabe von ca. 800 ml Wasser eine Brühe kochen. Wer noch Hühnerbrühe im Tiefkühlschrank hat spart sich diese Arbeit und nimmt davon ca. 600 ml. Die Brustfilets gib es dann im Supermarkt extra.

Brühe abseihen und mit der aufgehobenen und in große Stücke geschnittenen Möhre nochmals aufkochen lassen und beiseite stellen.

Ingwer und Galangewurzel schälen und fein reiben. Knoblauch und die andere Zwiebel fein hacken, Zitronengras von den äußeren harten Hüllblättern befreien und ebenfalls fein hacken.

Champignons putzen und evtl. halbieren oder vierteln.

Dose mit Cocoscreme in einem Wasserbad erwärmen und in eine Tasse abgießen (Erwärmen nötig, um den festen Kern in der Dose zu verflüssigen).

Ananassaft in eine Tasse abgießen und die Stücke beiseite stellen.

2 Essl. Erdnussöl in einem großen Topf erhitzen, Ingwer, Galanga, Knoblauch, Zitronengras und Zwiebel dazu geben und kurz anrösten. Jetzt das Currypulver sowie den Reis dazu und kurz mitrösten. Mit dem Ananassaft ablöschen und die Brühe ohne die Möhrenstücke dazu geben. Mit einem Deckel fest verschließen und ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Pilze in 1 Essl. Erdnussöl sehr heiß braten, die Hähnchenbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Dann Fleisch und Pilze mit den Möhrenstücken in die Suppe geben und weitere 10 Minuten ziehen lassen. Nach 5 Minuten die Ananas und die Cocoscreme dazu geben und umrühren. Dann die Hitze weiter reduzieren und nicht mehr aufkochen. Die Frühlingszwiebeln und den Koriander hacken und an die fertige Suppe geben. Alles noch einmal umrühren und sofort servieren