



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

## Asiatische Partykokossuppe



### Einkaufsliste:

Kokosmilch, 1 kl. Dose  
Hähnchenbrustfilet, 2 St.  
Maiskolben, 1  
Champignons, weiß, 6-8 St.  
Zwiebel, 1  
Geflügelfond, 500 ml  
Fischsauce  
Sojasauce  
Sesamöl  
Limone, 1 Bio  
Zitronengras, 2 Stengel  
Ingwer, kl. Stück  
Chilischote, 1 kleine getrocknete  
Koriander, frisch, 6 Zweige  
Honig



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

### Asiatische Partykokossuppe

	 einfach / schnell	 preiswert
	 warm servieren	
		 <i>Party food</i>

### Vorbereitung:

- Hähnchenbrust filetieren, in mundgerechte Stücke schneiden, in Sojasauce und Sesamöl ca. 1 Std. marinieren,
- Zwiebel in kleine Würfel schneiden,
- Champignons putzen und in Scheiben schneiden,
- Maiskörner mit einem Messer vom Maiskolben abtrennen,
- Limonenschale abraspeln und Saft auspressen,
- die äußere Schicht des Zitronengrases entfernen,
- das weiße Innere platt klopfen,
- Chilischote halbieren, Kerne entfernen,
- Ingwerknolle schälen und fein raspeln,
- Korianderblätter abzupfen



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

### **Zubereitung:**

- Zwiebel in Sesamöl anschwitzen,
- mit Geflügelfond ablöschen,
- Zitronengras, Chilischote und 2 Korianderzweige in einem Teebeutel (o.ä.) reinlegen,
- Kokosmilch, Maiskörner, Champignons, Ingwer und Limonenschale zufügen und ca. 20 min. köcheln lassen,
- Teebeutel wieder rausnehmen,
- mit Soja- und Fischsauce, Honig und Limonensaft abschmecken,
- Hähnchenstücke in Sesamöl scharf anbraten,
- zur Suppe hinzufügen und in bauchigen Gläsern mit Korianderblättern garniert servieren

### **Tipps:**

- In der Edelvariante könnt ihr das Hähnchenfleisch durch gebratene Riesengarnelen, Wildlachs, (Flußkrebse tuns auch) oder Rinderfiletstreifen ersetzen. Schmeckt alles!
- Falls ihr den Kokosgeschmack nicht mögt, nehmt einfach Sahne oder Mandelmilch.

### **Dazu passt:**

- ein kräftiger Chardonnay.