

Thailändische Hühnchen-Kokos-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer (etwa 30 g)
- 3 Stangen Zitronengras
- 2 Kaffir-Limettenblätter
- 1 unbehandelte Limette
- 1 rote Chilischote
- 3 EL neutrales Pflanzenöl
- 1 TL Koriandersamen
- 2 Sternanis
- 800 ml Hühnerbrühe
- 1 Dose Kokosmilch
- 2 Hähnchenkeulen
- 80 g Zuckerschoten
- 80 g grüne Bohnen
- Salz
- 3 Stangen Frühlingszwiebeln
- 1 TL Fischsauce
- etwas Palmzucker
- evtl. Sojasauce
- ½ Bund frischer Koriander
- einige Limettenscheiben

Schritt 1: Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und möglichst fein würfeln. Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter und Limette gründlich waschen. Limettenschale abreiben, Saft auspressen. Zitronengrassstangen dritteln. Chilischote waschen, halbieren, Kerne und die inneren Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden.

Schritt 2: Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Darin Schalotten, Knoblauch und Ingwer leicht anrösten. Zitronengras, Limettenblätter und -schale, Korianderkörner, Sternanis und Chilischote zufügen und kurz mitanschwitzen. Hühnerbrühe und Kokosmilch angießen und zum Kochen bringen.

Schritt 3: Hühnerkeulen waschen und in die Suppe geben, 30 bis 40 Minuten leise kochen lassen.

Schritt 4: Währenddessen Zuckerschoten und Bohnen putzen und nacheinander in sprudelnd kochendem Salzwasser blanchieren, die Zuckerschoten etwa eine Minute, die Bohnen fünf Minuten. Sofort in Eiswasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Zuckerschoten längs in dünne Streifen schneiden, Bohnen nach Belieben halbieren.

Schritt 5: Sobald das Fleisch der Keulen weich ist und sich leicht von den Knochen lösen lässt, die Keulen aus der Suppe heben. Die Haut entfernen und das Fleisch vollständig von den Knochen lösen, Knorpel entfernen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden und zurück in die Suppe geben.

Schritt 6: Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in möglichst feine Ringe schneiden und mit den Bohnen und Zuckerschoten in die Suppe geben. Die Suppe mit Fischsauce, Limettensaft, Palmzucker und eventuell etwas Salz oder Sojasauce abschmecken, einmal aufkochen und in Suppenschalen füllen. Koriander waschen und trocken schleudern, Blättchen abzupfen und über die Suppe streuen.

Dazu Limettenscheiben servieren