

An(n)Biss

Asiatische Curry Suppe

Zutaten

2 Schalotten - fein gehackt
1 Knoblauchzehe – fein gehackt
1 Stange Lauch (in feine Ringe geschnitten)
1 Karotte (gehobelt oder in feine Streifen geschnitten)
1 Daumengroßes Stück frischer Ingwer (fein gehackt)

250g Hähnchenbrustfilet (würfeln)

1 EL Sesamöl (Erdnussöl geht auch gut)

750 ml Gemüsebrühe
250 ml Kokosmilch
100g Reis
1 TL Hot Madras Curry
(anderes Currypulver geht aber dann ist es nicht so scharf ;o))
1 TL Kurkuma
2 EL Limettensaft

Jetzt geht's los:

Sesamöl in einem großen Topf erhitzen und die Hähnchenbrustwürfel darin leicht braun anbraten.

Das Gemüse zufügen und kurz mit andünsten

Nun Currypulver, Kurkuma darüber geben und nochmals kurz mit andünsten

Mit Brühe ablöschen und die Kokosmilch hinzugeben und danach den Reis

Alles ca. 10 Minuten im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze garen.

Zum Schluß den Limettensaft hinzugeben und nochmals mit Salz abschmecken (je nachdem wie kräftig die Brühe war ;o))