

Suppen

ZITRONENEGRAS-SÜPPCHEN MIT SATE' - SPIESSEN

Zitronengras-Süppchen

60 g Champignons

100g Frühlindzwiebeln

2 Chilischoten

2 Stangen Zitronengras

15. g frischer Ingwer

2 El. Öl

100 ml Reiswein

600 ml Kokosmilch

800 ml Geflügelfond

Salz

Sate' - Spieße

1 Hähnchenbrust

6 Garnelen a 20 g roh,
ohne Schale

1 Teel. Sweet-Chilli-Sauce

3 Stangen Zitronengras

Champignons putzen, waschen und vierteln.

50 g Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne in feine Röllchen schneiden.

1 Chilischote in feine Ringe schneiden.

Ingwer schälen und ein reiben.

Öl in einem Topf erhitzen und die Frühlingszwiebel, Champignons, Chilischote und das Zitronengras 4-5 Min darin andünsten.

Reiswein, Kokosmilch Geflügelfond zugießen, mit Salz und Ingwer würzen.

30 Min kochen bei mittlerer Hitze leise köcheln lassen.

Suppe mit einem Schneidestab grob pürieren, 5 Min ruhen lassen und durch ein Sieb gießen.

Von der Hühnerbrust die Haut und die Sehnen entfernen. Das Fleisch längs in 6 Streifen schneiden. Garnelen halbieren und entdarmen.

Fleisch und Garnelen in der Chilisauce marinieren und kalt stellen.

Zitronengras längs halbieren und die oberen Blätter spitz zuschneiden.

Restliche Frühlingszwiebel putzen, das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden und die restliche Chilischote in feine Ringe schneiden und entkernen.

Hähnchenfleisch und Garnelen abwechselnd mit Hilfe eines Holzspießes auf das Zitronengras stecken.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Sate' Spieße darin 4-5 Min bei mittlerer Hitze braten. Zitronengras-Suppe in 6 Schälchen füllen.

Die Frühlingszwiebel und die restliche Chilischote über die Suppe streuen und mit je 1 Sate'-Spieß heiß servieren.