

Zitronengrassuppe mit Koriander und Gemüse

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

200	g	Zwiebeln
8	Stängel	Zitronengras
		Etwas frischen Ingwer
2		Hähnchenkeulen (Haut entfernen und etwas klein schneiden)
800	ml	Gemüsebrühe
		Frischen Koriander
5	El	Olivenöl
		Sojasoße
		Salz, Pfeffer, Curry
		Zuckerschoten
		Sojasprossen

Zubereitung:

Zwiebeln und Zitronengras fein schneiden und in etwas Olivenöl anschwitzen, mit der Brühe aufgießen und dann das Hühnchenklein dazugeben. Mind. 1 Stunde bei kleiner Temperatur köcheln lassen. Dann die Flüssigkeit durch ein Sieb abgießen. Den Ingwer schälen und reiben, anschließend zur Suppe geben. Zuckerschoten in feine Streifen schneiden und mit den Sojasprossen in der Suppe aufkochen lassen. Den Koriander dazugeben und dann die Suppe mit den restlichen Zutaten abschmecken.