

Willis Thai-Suppe



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Ingwerpulver	Etwas / nach Bedarf
Hähnchenfleisch	500 g
Kokosmilch / Kokosnussmilch	400 ml
Hühnerbrühe / Geflügelbrühe	400 ml
Porreestangen / Lauchstangen	2 Stk.
Knoblauchzehen	4 Stk.
chinesische Eiernudeln	Etwas / nach Bedarf
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Chilipulver	Etwas / nach Bedarf
Maggi-Meisterklasse Krabbensuppe	1 Pkg.

Zubereitung:

Zubereitung:

Aus Hähnchenklein oder -flügeln, etwas Suppengrün und etwa 500 ml Wasser eine deftige Brühe kochen. Wem das zu umständlich ist, der greife auf Instantbrühe zurück.

Den Beutelinhalt von Maggi-Meisterklasse Krabbensuppe mit dem Schneebesen in 500 ml lauwarmes Wasser einrühren und aufkochen lassen. Nach etwa 3 Minuten die Geflügelbrühe und das -fleisch zufügen, weiter köcheln lassen.

Die Porreestangen ganz fein zerkleinern, Knoblauch durchpressen und beides zur Suppe geben. Mit einer Prise Ingwer-Pulver, Chili und dem Saft von einer Zitrone würzen und alles auf kleiner Flamme noch etwas weiterkochen.

Zum Schluß die Mie-Nudeln (oder andere China-Nudeln) zur Suppe geben und noch etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Varianten:

Anstelle des Hähnchenfleisches

500 g gemischte Meeresfrüchte od. Shrimps
400 ml Fischfond od. Instantbrühe nehmen.

Auch Fleischklößchen sind möglich.

Habe auch schon eine kleine Dose Gemüsemais und ein kleines Glas Champignons zugesetzt - fand allgemeine Zustimmung!!!

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1737-Willis-Thai-Suppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at