

Zitronengrassüppchen

Für 6-8 Personen

Zutaten

- 2 Pouletschenkel
- 1 Rüebli
- 2 Stängel Stangensellerie
- 3 Stängel Zitronengras
- 1,5 Liter Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- 4-5 Pfefferkörner
- 1 TL Salz
- 2,5 dl Kokosmilch
- ca. 0,5 dl frisch gepresster Limonensaft (von 2-3 Limonen)
- 40 g Reismehl
- ¼ Teelöffel Ingwerpulver
- Cayennepfeffer
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Limone
- 1,5 dl Rahm

Zubereitung

1. Die Pouletschenkel unter kaltem Wasser gründlich spülen.
2. Das Rüebli und den Sellerie rüsten und in grobe Stücke schneiden. Das Zitronengras quetschen; am besten geht dies mit dem Messerrücken.
3. Wasser, Gemüse, Zitronengras, Lorbeer, Pfefferkörner und Salz aufkochen. Das Poulet in den Sud geben und alles auf mittlerem Feuer etwa 40 Minuten kochen lassen. Dann das Fleisch aus dem Sud heben und abkühlen lassen. Den Sud auf grossem Feuer auf 5 dl einkochen, dann absieben und in die Pfanne zurückgiessen.
4. Kokosmilch, Limonensaft und Reismehl mischen. In den kochenden Sud rühren und alles während weiteren 10 Minuten kochen lassen. Mit Ingwer, Salz, Cayennepfeffer und falls nötig mit Limonensaft abschmecken.
5. Inzwischen das Poulet häuten, das Fleisch vom Knochen löschen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebel rüsten und in feine Streifen schneiden. Die Limone in 6-8 sehr feine Scheiben schneiden.
6. Zum Fertigstellen die Pouletstreifen in die Suppe geben und noch gut warm werden lassen. Gleichzeitig den Rahm flaumig schlagen und ebenfalls beifügen, jedoch nicht verrühren.
7. Die Suppe in vorgewärmten Suppenschalen anrichten und mit Frühlingszwiebelstreifen sowie 1 Limonenscheibe garnieren. Sofort servieren.

Tipps & Tricks

Für 4 Personen Zutaten halbieren.