

Chefkoch Claudio Clarke empfiehlt:

Thai-Hühnersuppe



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/kochstipp](https://www.lifechannel.ch/kochstipp)

(c) 123rf

Zubereitung

1. Butternuss-Kürbis in 3 cm grosse Würfel schneiden
2. Koriander grob schneiden
3. Hühnchen mit allen anderen Zutaten ausser dem Koriander in einen hohen Topf geben
4. Mit 1 l Wasser aufgiessen und 1,5 Stunden auf mittlerer Stufe zugedeckt kochen lassen
5. Hühnchen, Kaffirlimettenblätter und Zitronengras mit einer Küchenzange aus der Suppe fischen
6. Zitronengras und Limettenblätter entfernen
7. Huhn auf eine Platte geben
8. Bei der Suppe das Fett, das oben aufschwimmt, mit einer Kelle sorgfältig entfernen und 1 bis 2 Kellen über das Huhn geben
9. Mit einem Kartoffelstampfer Kürbis in der Suppe leicht zerstampfen, so dass die Suppe etwas dicker wird

Zutaten

1	Suppenhuhn (1,6 kg)
1,2 kg	Butternuss-Kürbis
30 g	Koriander
2	Kaffirlimettenblätter
1	Zitronengras
100 g	rote Thai-Currypaste
400 g	Kokosnussmilch

Life Channel

www.lifechannel.ch

- 10.** Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Koriander bestreuen
- 11.** Beim Servieren Huhn auf der Platte mit 2 Gabeln in der Mitte des Tisches platzieren