

RED THAI NOODLE SOUP

ZUTATEN

–
750 g Hähnchenbrust,
in Stücke geschnitten
1/2 Bund Basilikum, gehackt
1 Bund Koriander, gehackt
3 Knoblauchzehen, gepresst
ca. 4 cm Ingwer, gehackt
1 Zwiebel, gehackt
3 Frühlingszwiebeln,
in feine Scheiben geschnitten
1 rote Paprika, gehackt
900 ml Hühnerbrühe
1 Dose Kokosmilch
3 EL Rote Currypaste
1 EL Fischsauce
2 EL Limettensaft, frisch gepresst
1/2 Packung Reismudeln
2 TL brauner Zucker
Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer
Olivenöl

WEINEMPFEHLUNG

–
Bechthelm Chardonnay 2019

ZUBEREITUNG

–
Olivenöl in einem großen Bratentopf bei mittlerer Hitze erhitzen. Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen, in den Topf geben und ca. 2-3 Minuten goldbraun braten, dann beiseite stellen.

Knoblauch, Paprika und Zwiebel hinzugeben und für 3-4 Minuten anbraten. Danach für ca. 1 Minute die Rote Currypaste und Ingwer einrühren und anschließend Hühnerbrühe und Kokosmilch hinzugeben. Das angebratene Hähnchenfleisch hinzugeben und zum Kochen bringen.

Für ca. 10 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit reduziert ist. Dabei gelegentlich umrühren. Reismudeln, Fischsauce und braunen Zucker einrühren, bis die Nudeln weich sind (ca. 5 Minuten).

Topf vom Herd nehmen, Frühlingszwiebeln, Koriander, Basilikum und Limettensaft hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

