

Jamies Rote Thai-Hühner-Suppe mit Kürbis

😊 happy-mahlzeit.com/2021/05/03/jamies-rote-thai-huehner-suppe-mit-kuerbis/

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Hähnchen, ca. 1,6 kg
- 1 Butternut-Kürbis, ca. 1,2 kg
- 100 g rote Thai-Curry-Paste
- 1 Dose Kokosmilch, 400 ml, fettreduziert
- 1 Bund Koriandergrün, ca. 30 g
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Das Hähnchen in einen großen hohen Topf legen. Den Kürbis längs halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in 3 cm große Stücke schneiden. Die Korianderstiele klein schneiden und mit dem Kürbis, der Curry-Paste und der Kokosmilch zum Hähnchen geben. 1 Liter Wasser angießen. Alles zugedeckt 1 Stunde und 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Das Hähnchen vorsichtig auf eine Platte legen. Das Fett von der Suppe abschöpfen und über das Hähnchen geben. Das Hähnchen mit der Hälfte der Korianderblätter bestreuen.

Die Kürbisstücke im Topf mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken, damit die Suppe etwas dicker wird. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in Schalen füllen, mit Koriandergrün garnieren und mit dem Hähnchen, das am Tisch mit 2 Gabeln zerteilt wird, servieren.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamies 5-Zutaten-Küche