

THAI-HÄHNCHEN-LAKSA.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

FÜR DAS HÄHNCHEN

- 2 entbeinte Hähnchenkeulen ohne Haut
- ½ geh. TL Fünf-Gewürze-Pulver
- ½ EL flüssiger Honig
- ½ EL frische rote Chilischote

- ½ EL salzarme Sojasoße, eventuell mehr zum Abschmecken
- ½ EL Fischsoße
- 160 g mittelfeine Reisnudeln
- 300 g grüner Spargel
- ½ Dose fettarme Kokosmilch (400g)
- 1 ½ Limetten

FÜR DIE LAKSA

- ½ Hühner- oder Gemüsebrühwürfel
- ½ Butternusskürbis (nur der kernlose schlanke Teil)
- 1 Knoblauchzehe
- ½ daumengroßes Stück Ingwer
- ½ frische rote Chilischote
- ½ TL Kurkuma
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- ½ geh. TL Erdnussbutter
- 2 getrocknete Kaffirlimettenblätter oder ein wenig Limettensaft
- ¼ Bund Koriandergrün
- ½ EL Sesamöl

LOS GEHT'S:

Auf einem großen Stück Pergamentpapier das Hähnchenfleisch mit Salz, Pfeffer und dem Fünf-Gewürze-Pulver würzen. Im Anschluss das Fleisch in das Papier einschlagen und mit einem Nudelholz auf eine Dicke von 1,5 cm klopfen. Das Fleisch in die heiße Pfanne legen und von jeder Seite drei bis vier Minuten braten, bis es kräftig gebräunt und durchgegart ist. Jetzt etwa 800 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Brühwürfel hineinkrümeln.

Vom Kürbis den Stiel abschneiden, das kernlose schmale Stück ungeschält grob

raspeln (den dickeren Teil mit den Kernen anderweitig verwenden) und in die kochende Brühe geben. Anschließend den geschälten Knoblauch und Ingwer sowie Chili, Kurkuma, geputzte Frühlingszwiebeln, Erdnussbutter, Limettenblätter, Korianderstiele (Blätter beiseitelegen), Sesamöl, Soja- und Fischsoße mixen und alles zu einer Paste verarbeiten. Diese in die Brühe einrühren und die Reisnudeln hinzufügen.

Im Anschluss die Spargelstangen putzen, halbieren und in die Suppe geben. Jetzt, die Kokosmilch zugießen, die Suppe aufkochen und mit Sojasoße und Limettensaft abschmecken. Die Suppe vom Herd nehmen. Das gegrillte Hähnchenfleisch mit dem Honig bestreichen, mit dem Saft von einer Limette beträufeln und in Sesam wälzen. Fleisch und Suppe mit Koriandergrün und Chiliringen bestreuen und mit der in Spalten geschnittenen restlichen Limette servieren.



24-STUNDEN-SERVICE: 0800 664 8233 (gebührenfrei)

Hinweis: Voraussetzungen und Umfang dieser Leistungen ergeben sich aus Gesetz und Satzung.
Stand: 11|2024

NOVITAS BKK