



# Thailändische Nudelsuppe mit Curryhühnchen

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 50 Minuten

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** mittel

**ZUTATEN:** für 4 Portionen

1	walnussgroßes Stück	Ingwer
2	Stangen	Zitronengras
2	Stangen	Staudensellerie
1	große Stange	Porree
1		Knoblauchzehe
1		rote Chilischote
500	g	Butaris Butterschmalz
1	l	Hühnerbrühe
1		Lorbeerblatt
3	EL	Fischsauce
2	EL	Sojasauce
2	EL	Limettensaft
200	g	Reis-Nudeln
1	Bund	Koriandergrün
400	g	Hähnchenbrustfilets
80	g	Maisstärke
1	EL	Currypulver
1		Ei (Größe L)

## **ZUBEREITUNG:**

### **Schritt 1/5**

Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Zitronengras waschen und in Scheiben schneiden. Sellerie und Porree waschen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Chili entkernen und fein hacken.

### **Schritt 2/5**

1 EL Butaris Butterschmalz, Knoblauch und Chili darin anbraten. Hühnerbrühe dazu gießen. Ingwer, Lorbeerblatt, Zitronengras, Fischsauce und Sojasauce hinzufügen und alles 15 Minuten köcheln lassen. Sellerie, Porree und Limettensaft hinzufügen und 5 Minuten garen.

### **Schritt 3/5**

Restliches Butaris Butterschmalz auf 180 °C erhitzen und die Nudeln darin ca. 2 Minuten frittieren. Danach gut abtropfen lassen.

### **Schritt 4/5**

Koriander abspülen, trockentupfen und von den Stängeln zupfen. Hähnchenbrustfilets in ca. 2,5 x 2,5 cm große Würfel schneiden. Maisstärke mit Currypulver auf einem flachen Teller vermischen. Das Ei auf einem tiefen Teller gut verquirlen. Hähnchenwürfel salzen und pfeffern, im Ei wälzen, dann in der Maisstärkemischung wenden und im heißen Butaris Butterschmalz ca. 4 Minuten goldgelb frittieren. Fleisch gut abtropfen lassen.

### **Schritt 5/5**

Suppe in Schalen füllen. Nudeln und Hähnchen hineingeben und mit Koriander bestreuen.

Abdruck honorarfrei/Abdruck nur mit Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste/Belege erbeten.

Bildnachweis: © Butaris Butterschmalz

Die Verwendung von Rezept und Bild ist gestattet für die Nutzung in Print- und Online-Medien. Sofern Rezept und Bild darüber hinaus verwendet werden sollen, bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Dairy Fine Food GmbH.