

Jamie Oliver | Rote Thai-Hühner-Suppe mit Kürbis

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Hähnchen ca. 1,6 kg
- 1 Butternusskürbis ca. 1,2 kg
- 1 Bund Koriandergrün ca. 30 g
- 100 g rote Thai-Currypaste
- 1 Dose Kokosmilch, fettreduziert, 400 ml
- Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Hähnchen in einen großen hohen Topf legen. Den Kürbis der Länge nach halbieren, in 3 cm große Stücke schneiden, die Kerne entfernen. Die Korianderstiele klein schneiden und mit dem Kürbis, der Currypaste und Kokosmilch zum Hähnchen geben. 1 Liter Wasser dazugießen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 1 Stunde 20 Minuten garen.

Das Hähnchen aus dem Topf nehmen und auf eine Servierplatte legen. Das Fett von der Suppe abschöpfen und damit das Hähnchen überziehen. Mit der Hälfte der Korianderblätter bestreuen.

Die Kürbisstücke im Topf mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken, damit die Suppe etwas dicker wird. Die Suppe mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe auf Schalen verteilen und mit dem restlichen Koriandergrün garnieren. Das Hähnchen am Tisch mit 2 Gabeln zerteilen und zur Suppe essen oder in die Suppe geben.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamies 5-Zutaten-Küche