Hühnersuppe mit Champignons
Kaeng kai champignon

Kaeng Kai Champignon ist eine thailändische Hühnersuppe mit Champignons. Diese Suppe kombiniert zarte Hühnerstücke mit frischen Champignons in einer aromatischen Brühe, die oft mit Kokosmilch, Zitronengras, Kaffir-Limettenblättern und anderen typischen thailändischen Gewürzen verfeinert wird.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 120 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Huhn
1 TL Salz
1 TL Sojasauce
5 Winterpilze / Shiitake
2 Zwiebel(n)
½ TL Pfeffer schwarz
3 Zehen(n) Knoblauch
1 EL Koriander

Vorbereitung

Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen, den Knoblauch und die Zwiebeln fein hacken. Das Huhn säubern und im geschlossenen Topf etwa 2 Stunden mit den Zwiebeln und Salz köcheln lassen. Inzwischen die Pilze halbieren und in warmem Wasser einweichen. Das gekochte Huhn herausnehmen, von den Knochen lösen und das zarte Fleisch klein schneiden. Beiseite legen und die Hühnerbrühe abseihen und ebenfalls stehen lassen.

Zubereitung

Zusammen mit Knoblauch, Koriandergewürz und Pfeffer in einer kleinen Pfanne mit etwas Öl anbraten. Das Hühnerfleisch dazugeben und alles gut verrühren. Inzwischen die Hühnerbrühe erwärmen bzw. aufkochen lassen, Hühnerfleisch und Sojasauce dazugeben und weitere 10 Minuten leicht köcheln lassen. In kleinen Suppenschälchen servieren.

© 2026 coquina.de