

Kokos-Suppe aus Hainan

| | | |
|-----------------------|------------------|--------------------------|
| 2 Kokosnüsse | 30 g Champignons | 125 g Hühnerbrustfleisch |
| 60 g magerer Schinken | Kokosöl | 1/8 L Kokoscreme |
| 1/4 L Hühnerbrühe | 1/4 TL Salz | frischer Koriander |

Deckel von den Kokosnüssen absägen und die enthaltene Flüssigkeit als Erfrischungsgetränk verwenden. Champignons, Hühnerfleisch und Schinken in Würfelchen schneiden und in einem Wok mit etwas Kokos- oder Erdnußöl kurz sautieren. Dann mit Kokoscreme, Wasser und Salz in einen Topf geben, zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe in die Kokosnüsse füllen, Deckel auflegen und die Nüsse auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen. Zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Suppe das Aroma der Kokosnuß aufgenommen hat. Mit gehacktem Koriander garnieren und servieren.

Chinesisch am 10. Januar 2019