**Kokossuppe mit Hähnchen**

**Zutaten für 6 Personen**

4 Lauchzwiebeln

400 g Rosechampignons

1 kleine rote Chilischote

Ca. 30g Ingwerwurzel

6 Kaffirlimettenblätter oder

Schale von 2 Biozitronen

600 g Hähnchenbrust

3 El Öl

Salz, Pfeffer

2 Dosen (800ml) ungesüßte Kokosmilch

1 l Gemüsebrühe

3 El helle Sojasoße

**Vorbereitung**

1. Lauchzwiebeln putzen, in Ringe schneiden und waschen.
2. Pilze kurz waschen und vierteln oder in Scheiben schneiden
3. Chilischote entkernen und in feinste Streifen schneiden – am besten mit Einmal – Handschuhen
4. Ingwer schälen
5. Limettenblätter waschen bzw. Zitronenschale abreiben
6. Fleisch waschen und in kleine Würfel schneiden

**Zubereitung**

1. Öl in einem Topf erhitzen
2. Pilze, Lauchzwiebeln und Chili darin kurz anbraten
3. Fleisch zugeben und kurz anbraten
4. Kokosmilch, Brühe, Limettenblätter bzw. Zitronenschale zugeben und aufkochen
5. Alles zusammen ca. 10 Min. sieden lassen
6. Mit Salz, Pfeffer und Sojasoße abschmecken