



SOMMERLICHE HÜHNERSUPPE



Für 2 Personen

ZUTATEN

500 g Hähnchenbrustfilet
150 g Karotten
150 g Stangensellerie
150g Fenchel
100g Shiitake Pilze
2 cm Ingwer
2 Knoblauchzehen
1/2 Rote Chilischote
1 Bund Koriander
1 Bund Frühlingszwiebel
2 EL brauner Rohrzucker /oder
Palmzucker
4 EL Sojasauce
1l Wasser

ZUBEREITUNG

Ingwer und Knoblauch klein würfeln. 2 Teelöffel Rohrzucker mit 100 ml Wasser in einer hohen Pfanne bei mittlerer Hitze auflösen und ohne umzurühren warten, bis sich Zucker und Wasser langsam auf die Hälfte reduziert haben.

Gewürfelten Ingwer und Knoblauch für ca. 5 min anschwitzen. Ist zu viel Flüssigkeit verdampft, etwas Wasser hinzufügen. Hähnchenbrustfilets dazugeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Karotten, Stangensellerie, Shiitake Pilze und Fenchel in dünne 5 cm lange Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in kleine Rauten schneiden und die Hälfte zum Servieren beiseite stellen.

Ist die Hähnchenbrust goldgelb, Sojasauce und Gemüse hinzugeben und mit 1 L Wasser aufgießen. Die Hälfte des Korianders als kleines Bündel hinzugeben und die Suppe bei mittlerer Hitze für ca. 15 min köcheln.

Das Hühnerfilet aus der Suppe nehmen und vorsichtig mit 2 Gabeln in kleine Streifen reißen. Zurück in die Suppe geben und nochmal 5 Min. ziehen lassen.



SOMMERLICHE HÜHNERSUPPE

ZUBEREITUNG

Zum Servieren die Suppe in die tiefe Teller füllen und mit den restlichen Frühlingszwiebeln und Koriander dekorieren.
Nach Belieben mit Sojasauce nachwürzen.