Hühnersuppe mit Champignons
Käng kai champignon

Herkunft: Thailand
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

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.

© 2024 coquina.de