Hühnersuppe Phuket
Käng gai Phuket

Herkunft: Thailand
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für 4 Portionen

8 Hähnchenschenkel
8 Mu-Err-Pilze
1 cm Ingwer
½ TL Pfeffer
2 Zehen(n) Knoblauch
1 TL Koriander
2 EL Sojasauce
600 ml Wasser
2 EL Öl
150 g Schweinefleisch
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
100 g Bambussprossen
½ Paprika rot
100 g Bohnensprossen

Vorbereitung

Die Hühnerschenkel 15 Minuten kochen, herausnehmen und klein schneiden. Das Schweinefleisch klein schneiden und ebenfalls kochen. Das Gemüse klein schneiden und 1 bis 2 Minuten blanchieren. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Mu-Err-Pilze 15 Minuten in Wasser einweichen, dann die Stiele entfernen und klein schneiden. Die Paprika putzen und in Streifen schneiden.

Zubereitung

In einer Schüssel das Schweinefleisch mit Pfeffer, Salz und Knoblauch gut mischen und das Hühnerfleisch beigeben. In einer Pfanne das vorbereitete Fleisch anbraten und zu dem erhitzten Öl Wasser, Sojasauce, Pfefferkörner, Knoblauch und Korianderpulver dazugeben. Nun die Bambusschoten, Paprikastreifen und Sojabohnen in die Pfanne geben. Alles mit Wasser aufgießen, kurz aufkochen lassen und in kleinen Schüsseln servieren.

© 2024 coquina.de