



## **Hühnersuppe mit Bambus** **Zhu sun jī tāng**

Herkunft: China

Kategorie: Hauptspeisen, Suppen

Marinieren / Einlegen: 20 Minuten

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 40 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

500 g Hähnchenschenkel

300 g Bambussprossen

5 Winterpilze / Shiitake

1 Prise Salz

### **Vorbereitung**

Die Pilze 20 Minuten in heißem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Hähnchenschenkel ausbeinen und in Stücke schneiden. 500 ml Wasser in einem Topf erhitzen und die Hähnchenschenkel darin 10 Minuten garen. Dann das Wasser wegschütten.

### **Zubereitung**

1,25 l warmes Wasser zu den Hähnchenteilen in den Topf gießen, Bambusstreifen und Pilze dazugeben. Das Ganze zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und 40 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit Salz abschmecken und heiß servieren.