Hühnersuppe mit Avocado
Caldo de pollo con aguacates

Caldo de pollo con aguacates ist eine mexikanische Hühnersuppe, die mit Avocado verfeinert wird. Diese Suppe ist besonders nahrhaft und wird oft bei kaltem Wetter oder zur Genesung von Erkältungen genossen. Die Hauptzutaten sind Hühnerbrust, Reis, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Chilis (wie Serrano), Koriander und natürlich Avocado.
Die Zubereitung ist relativ einfach: Das Huhn wird zusammen mit Knoblauch und Zwiebeln gekocht, dann werden Tomaten, Chilis und Reis hinzugefügt. Sobald alles gut durchgekocht ist, wird die Suppe mit frischen Avocadoscheiben und gehacktem Koriander serviert.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel(n)
1 Liter Hühnerbrühe
800 g Hühnchenfleisch
1 Chilischote(n)
1 Avocado
½ Zitrone(n) ausgepresst
1 Bund Koriander
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz, frisch gemahlen

Vorbereitung

Die Zwiebel schälen und feinhacken. Die Hühnerbrühe aufkochen. Hühnerbrustfilets hineinlegen, Zwiebel dazugeben und bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 20 Min. in der Brühe ziehen lassen.
Die Chilischote längs aufschlitzen, entkernen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Nicht vergessen: Hände waschen!

Zubereitung

Die Hühnerbrüstchen aus der Brühe nehmen und quer in schmale Streifen schneiden. Die Chilischeibchen etwa 5 Min. in der Hühnerbrühe kochen.
Den Koriander waschen, trockenschütteln und die Blättchen nicht zu fein hacken. Das Hühnerfleisch mit den Avocadospalten und dem Koriander in vier Suppenteller verteilen. Die Hühnerbrühe mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß darüber gießen.

© 2026 coquina.de