

Asia: Vietnamesische Hühnersuppe

Rezept für 4 Personen



Zubereitung

Zutaten Vietnamesische Hühnersuppe

220 g Reisnudeln
 4 El Zitronensaft, frisch
 1 Zitronengras
 1 Lt. Geflügelbouillon
 4 Chili-Schoten, rot, entkernt
 4 El Nuoc Mam Sauce (Fischsauce)
 2 El Zitronensaft, frisch
 1 Knoblauchzehe geschält
 2 Eier, hartgekocht
 400 g Poulet-Geschnetzeltes
 1 Karotten
 1 Pak Choy
 100 g Kefen
 80 g Sojasprossen
 100 g Pilze
 2 El Korianderblätter, frisch
 1 El Pfefferminzblätter, frisch

Zubereitung Vietnamesische Hühnersuppe

Reisnudeln 30 Minuten in warmem Wasser einweichen, bis sie weich sind. Abtropfen lassen und beiseite stellen. Koriander und Pfefferminze zupfen. Chili-Schoten in feine Ringe schneiden. Die hartgekochten Eier halbieren. Zitronengras klopfen. Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Gemüse und Pilze rüsten und kleinschneiden. Die Bouillon bis zum Siedepunkt erhitzen. Knoblauch, Zitronengras, Ingwer, Fischsauce, Chili und Zitronensaft zugeben und die Bouillon 30 Minuten sieden lassen. Suppe durch ein Sieb giessen und warm stellen. Poulet, Pilze und Gemüse in einer Wok-Pfanne kurz andünsten und mit Suppe aufgiessen. Reisnudeln in Schalen geben, Suppe zugeben. Suppe garnieren mit Eiern, Koriander und Minze.