

Rezept für 4 Personen



ZUBEREITUNG

Zutaten Vietnamesische Hühnersuppe

- 220 g Reismudeln
- 4 El Zitronensaft, frisch
- 1 Zitronengras
- 1 Lt. Geflügelbouillon
- 4 Chili-Schoten, rot, entkernt
- 4 El Nuoc Mam Sauce (Fischauc)
- 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

Reismudeln 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 kleinscheiden. Die Bouillon bis zum Siedepunkt erhitzen. Knoblauch, Zitronengras, Ingwer, Fischauc, Chili und Zitronensaft zugeben und die Bouillon 30 Minuten kochen lassen. Suppe durch ein Sieb gießen und warm stellen. Poulet, Pilze und Gemüse in einer Wok-Pfanne kurz andünsten und mit Suppe aufgießen. Reismudeln in Schalen geben, Suppe zugeben. Suppe garnieren mit Eiern, Koriander und Minze.