| Hühnerbrühefür 10  |  |
| --- | --- |

1 glückliches Huhn ca. 1 1/2 Kilo, 2 Zwiebeln grob gehackt, 1 großes Stück Ingwer grob gehackt, 1 große Karotte grob gehackt, 1 EL Sojasauce, 1 TL Pfefferkörner, 1 TL Koriandersamen, Salz, 3 Liter Gemüsebrühe,

Das zimmerwarme Huhn mit dem Gemüse, der Sojasauce und Salz in einen großen Topf geben. Mit der Gemüsebrühe bedecken und die Pfefferkörner und Koriandersamen in einer Gewürzkugel oder einem Teesieb beigeben. Langsam zum Sieden bringen, den entstehenden Schaum entfernen und die Brühe rund 1 1/2 Stunden köcheln lassen.

Huhn herausnehmen zerteilen und das Fleisch auslösen. Die Brühe absieben.

Diese Brühe kann für verschiedene Suppen und Saucen verwendet werden.

| Suppeneinlage „Vietnam“ für Hühnerbrühefür ca. 8 Personen |  |
| --- | --- |

200 g feine Nudeln, Fleisch vom Huhn in mundgerechte Stücke zerpflückt, 1 Handvoll gekochte Spargelspitzen, blanchiertes Julienne von einer Karotte und einem Kohlrabi

1-2 Chilischoten halbiert entkernt und fein geschnitten, 2 Frühlingszwiebeln in Ringe geschnitten, 8 schmale unbehandelte Zitronen- oder Limettenscheiben, frische Kräuter gehackt (Bärlauch, Schnittlauch, Koriander, Petersilie)

3 Liter Geflügelbrühe, Salz, Pfeffer

Die Hühnerbrühe erhitzen, eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken

Die Nudeln kochen und in die Suppenschalen geben.

Hühnerfleisch, Spargelspitzen, Gemüse, Chili, Zwiebeln und Kräuter in den Tassen verteilen.

Siedend heiße Suppe in die Tassen gießen und mit der Zitronen- oder Limettenscheibe ergänzen.

(eignet sich als Vorspeise und auch in doppelter Menge als Hauptgericht)