

Asiatische Hühnersuppe



Zutaten:

- Rezept für 4 Personen:
- 1 Zwiebel
- 1 Hähnchen
- 1 ½ l Wasser
- 1 Hühnersuppenwürfel
- 1 TL geriebenen frischer Ingwer
- 5 TL Sojasoße
- 1 Prise Kreuzkümmel
- 200 g TK - WOK-Gemüse
- 0,5 TL brauner Zucker
- 2 TL gesalzene Erdnusskerne
- etwas Margarine zum Anbraten
- Suppennudeln

Zubereitung:

1. 1 feingehackte Zwiebel in ganz wenig Margarine glasig anbraten und mit 1 ½ Liter Wasser aufgießen. Aufkochen lassen, das aufgetaute Hähnchen teilen und in das kochende Wasser geben und mit 1 Hühnersuppenwürfel ca. 10 Min. leicht wallend köcheln lassen.
2. 1 TL gerieben Ingwer, 5 TL Sojasoße, 1 Priesen Kreuzkümmel, 2 EL gesalzene Erdnusskerne und zum Schluss 200 g WOK-Gemüse dazu geben und nochmals kurz aufkochen lassen.
3. Dann wieder leicht wallend köcheln lassen, bis das Hühnerfleisch durch ist. In der Zwischenzeit in kochendem Salzwasser Suppennudeln kochen, abseihen und kalt abschrecken.
4. Die Suppennudeln in einen Suppenteller geben und mit der Hühnersuppe aufgießen und servieren.