

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 14.12.2021

Hühnersuppe mit Ingwer und Ei

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Suppenhuhn (Freiland, á ca. 1,5 kg)
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 Zwiebel
- 5 Gewürznelken
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer, á ca. 5 cm
- 2 Liter Wasser, ca.
- etwas Salz
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Karotten
- etwas Sojasauce
- 2 Eier (Größe M)
- 5 Koriander oder Petersilie



Zubereitung:

1. Vom Suppenhuhn den Bürzel abschneiden. Das Huhn evtl. innen und außen abtupfen und in einen großen Topf geben.
2. Suppengemüse putzen bzw. schälen, abbrausen und grob schneiden. Zwiebel abziehen und mit den Nelken spicken. Knoblauch ebenfalls abziehen und andrücken. Ingwer ebenfalls schälen und fein hacken.
3. Die gespickte Zwiebel, Knoblauch und etwa 1-2 TL Salz und das Wasser zum Huhn in den Topf geben. Alles ca. 30 Minuten köcheln lassen.
4. Den evtl. entstandenen Schaum abschöpfen. Dann Suppengrün und Ingwer zugeben und weitere ca. 30 Minuten köcheln. Topf vom Herd ziehen und ca. 1 Stunde im Topf ziehen lassen.
5. Brühe durch ein Sieb abgießen und abkühlen lassen. Das Fett abschöpfen (Fett aufbewahren und evtl. zum andünsten verwenden z. B. für Hühnerfrikassee).
6. Die Lauchzwiebeln und Karotten putzen, abbrausen. Lauchzwiebeln fein schneiden. Karotten in dünne Streifen schneiden.
7. Die Brühe in einem Topf erhitzen. Karotten und Lauchzwiebeln zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Sojasauce würzen.
8. Eier verquirlen und unter stetigem Rühren unter die Suppe geben.
9. Koriander abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Suppe erneut abschmecken, mit Koriander bestreuen und servieren. Dazu passt Baguette.

Tipp: Wer mag, gibt noch ca. 100 g Suppennudeln dazu. Diese am besten extra, nach Packungsanleitung garen, da die Nudeln evtl. Stärke abgeben und die Suppe trüben können. Das gegarte Hühnchenfleisch klein schneiden und ebenfalls zugeben und erneut erhitzen. Nach Belieben noch etwas Wirsing in feine Streifen schneiden und mitgaren.