

Asiatische Hühnersuppe mit Pak Choy

by Andreas - Dienstag, April 06, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/asiatische-huhnersuppe-mit-pak-choy/>

Mittlerweile wird der asiatische Senfkohl Pak Choy auch in Europa immer beliebter. Eine schöne Alternative zu Mangold. Frisch gekauft hält er sich im Gemüsefach sehr lange und bleibt knackig und lecker. Im Gegensatz zu den meisten Tomaten, die im Kühlschrank auch mühelos einige Monate optisch unverändert lagern. Dabei aber zu ungenießbaren Mumien mutiert sind.

5 Hähnchenunterschenkel

1 ½ L Gemüsebrühe

1 mittelgroßer Pak Choy

1 kleiner Kohlrabi

4-6 Champignons

1 rote Chilischote

1 Stängel Zitronengras

2 EL Reisweinessig

1 EL Zucker

Sojasauce

Die Gemüsebrühe in einen großen Topf geben und die in feine Streifen geschnittenen Pak Choy und Champignons, den gewürfelten Kohlrabi, den Stängel Zitronengras (am Ende aufschlitzen) und die gehackte Chilischote (wer es nicht so scharf mag, entfernt die Kerne) dazu geben. Bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Die Hähnchenschenkel von der Haut befreien und in die Suppe geben. Mit Reisweinessig, Zucker und Sojasauce würzen. Insgesamt ca. 45 Minuten bei kleiner Flamme kochen.

Abschließend die Hähnchenschenkel von den Knochen befreien und wieder in die Suppe geben. Den

Zitronengrasstängel sollte man, wenn man die Suppe nicht sofort essen möchte entfernen. Er schiebt sich bei längerem Ziehen in der Flüssigkeit zu sehr in den Vordergrund.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station