

Chinakohlsuppe mit Hühnerfleisch

by Andreas - Mittwoch, Januar 02, 2013

<http://mundgericht.de/index.php/chinakohlsuppe-mit-huhnerfleisch/>

Diese Suppe ist einfach herzustellen. Ich habe Hühnerschenkelfleisch genommen. Hähnchenbrustfilets tun es auch. Als Curry habe ich eine milde englische Mischung verwendet.

2 Hühnerschenkel

500 gr. Chinakohl

1 Zwiebel

300 gr. Kartoffeln

1 Möhre

1 L Hühnerbrühe

2 TL Currypulver

50 gr. Crème Fraîche

20 gr. Butter

Salz

Pfeffer

Zitronensaft

Die Zwiebel und die Kartoffeln fein würfeln und in einem großen Topf in der Butter andünsten. Den in feine Streifen geschnittenen Chinakohl und die in Scheiben geschnittene Möhre dazu geben und mit dünsten. Mit der Hühnerbrühe auffüllen. Das Hühnerfleisch beifügen. Ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Das Fleisch entnehmen, vom Knochen und der Haut befreien, in mundgerechte Stücke schneiden und wieder in die Suppe geben. Das Currypulver und die Crème Fraîche einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station