

Eierblumensuppe



Zutaten für eine asiatische Hühnersuppe:

1 Huhn (normales Huhn, nicht Suppenhuhn)
1/2 Gemüsezwiebel
1/2 Stange Lauch
eine Scheibe Sellerie
1 große Karotte
1 kleine Knoblauchzehe
1/2 Bund glatte Petersilie
10 Pfefferkörner
2 TL Salz (gehäuft)
1/2 TL Fünf-Gewürze-Pulver
1,5 l kaltes Wasser

Eierblumensuppe für 4 Personen:

0,5 l von der Hühnersuppe
1 EL Chinesischer Pflaumenwein
1/2 TL Sesamöl
1 1/2 Eier
Glasnudeln
1 EL Schnittlauchröllchen

1. Zwiebel abziehen, halbieren und in einem Edelstahltopf ohne Fett bräunen.
2. Huhn in kleinere Stücke teilen, alle Stücke unter kaltem Wasser waschen.
3. Hühnerteile und alles Gemüse und die Gewürze in einen großen Topf geben. Mit knapp 1,5 l kaltem Wasser aufgießen.
4. Langsam zum Kochen bringen. Immer wieder Schaum abschöpfen.
5. Mindestens zwei Stunden köcheln lassen.
6. Abgießen bzw. abseihen oder die Suppe mit einem Schöpflöffel entnehmen.

Eierblumensuppe (vier Schüsselchen)

1. Glasnudeln mit kochendem Wasser überbrühen, einige Minuten ziehen lassen und dann mit einer Küchenschere in kurze Stückchen schneiden.
2. Hühnersuppe in einem Topf zum Kochen bringen.
3. Pflaumenwein und Sesamöl zugeben, abschmecken, nachsalzen. Eventuell mit gekörnter Hühnerbrühe verstärken.
4. Eier salzen, leicht verschlagen und langsam in die kochende Suppe gießen. Ein- oder zweimal umrühren, gleich vom Herd nehmen.

5. In die vorgewärmten Schüsselchen jeweils eine kleine Portion Glasnudeln und etwas fein geschnittenes, gekochtes Hühnerfleisch geben. Eventuell mit Schnittlauch bestreuen. Mit der heißen Suppe auffüllen.

Hinweise:

Eignet sich gut als Vorspeise bei einem asiatischen Menü.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 150 min, Suppen, Huhn, asiatisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023