

# Asiatische Hühnersuppe mit Nudeln



## Zutaten für 2-3 Personen:

600-700 ml Hühnerbrühe  
1 Hähnchen  
2 Karotten  
2-4 Kirschtomaten  
1/2 Scheibe Knollensellerie  
2-3 Frühlingszwiebeln  
2 EL Sojasauce  
1/2 TL Fünf-Gewürze-Pulver  
50 g Bambussprossen aus dem Glas  
40-60 g asiatische Nudeln (Reisnudeln oder Mie-Nudeln)

1. Das Hähnchen teilen: Flügel und Schenkel wegschneiden. Brust im ganzen wegschneiden, Bürzel wegschneiden und wegwerfen. Schenkel und Brust beiseitelegen und anderweitig verwenden. Rest klein schneiden und 30 Minuten in der Brühe köcheln, gemeinsam mit einer Frühlingszwiebel, einer klein geschnittenen Karotte, den Kirschtomaten und der Hälfte des Selleries.

2. Suppe in einen anderen Topf durchsehen. Dann dazu geben: 2 EL Sojasauce, 1/2 TL Fünf-Gewürze-Pulver, Karottenscheiben,

geraspelten Sellerie, in Röllchen geschnittene Frühlingszwiebeln, die abgetropften Bambussprossen. Bei den gegarten Hähnchenteilen das Fleisch auslösen und ebenfalls zugeben. Falls es zu wenig Flüssigkeit sein sollte: heißes Wasser nachgießen.

3. Aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Die letzten fünf Minuten die Nudeln zugeben, bzw. so lange, wie auf der Packung angegeben.

## Hinweise:

Anstelle eines ganzen Huhns kann man z.B. auch ein bis zwei Hähnchenschenkel verwenden.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Suppen, Fleisch, Geflügel, Huhn, asiatisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 20.01.2023