

EPISODE 18 - HÄHNCHEN UND ZUCKERMAIS SUPPE

Zutaten für 8 Portionen:

1200 ml Hühnerbrühe
2 x 330 g Dosen Mais
300 g Hühnerbrust
150 g gekochte Schinken
2 Eier
4 - 5 Frühlingszwiebeln
8 Shiitakepilze
2 EL helle Sojasauce
2 EL Sesamöl
2 EL brauner Zucker
1 EL geriebener Ingwer
3 EL Speisestärke

Rezept:

Die Hähnchenbrust in die Brühe geben und zum Kochen bringen
Reduziere die Hitze und köcheln lassen für ungefähr 10 bis 12 Minuten
Den Schinken in feine Streifen schneiden
Hacke die weißen Teile der Frühlingszwiebeln
Das Hähnchen aus der Brühe nehmen und zum Abkühlen beiseite stellen
Einige der grünen Teile der Frühlingszwiebeln relativ fein und diagonal schneiden und beiseite legen, zum garnieren später
Die Stängel der Pilze entfernen und fein schneiden
Schlage die Eier
Hähnchen fein hacken
Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser gut vermischen
Alle Zutaten außer Sesamöl, Eier und Speisestärke in die Suppe geben
Erhitzen, aber nicht kochen
Langsam die Eier unter Rühren in die Suppe geben
Dann langsam die Speisestärkemischung unter ständigem Rühren zugeben und aufkochen lassen
Zum Schluss das Sesamöl hinzufügen und umrühren, bis es nicht mehr sichtbar ist
Mit den Frühlingszwiebeln garnieren und genießen