Rezept

Chinesische Hühnerbrühe mit Reiswein und Shiitake-Pilzen

Ein Rezept von Chinesische Hühnerbrühe mit Reiswein und Shiitake-Pilzen, am 18.05.2025

Zutaten

1	küchenfertiges Hähnchen (etwa 1,3 kg)
1 Stange	Lauch
1	unbehandelte Orange oder Mandarine
1	Sternanis
2 EL	Reiswein
1 Stück	roh geräucherter Schinken (etwa 150 g, am besten mit Schwarte; es kann auch magerer Räucherspeck sein)
1 Stück	Ingwer (etwa 4 cm)
	4-5 getrocknete Shiitake-Pilze
1 TL	Sichuan-Pfeffer
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 2 l Brühe: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 62 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchen innen und außen waschen, abtropfen lassen und in einen großen Topf geben. Schinken daneben legen und beides mit etwa 2 l Wasser begießen. Topf auf den Herd stellen und den Inhalt erhitzen.

2. Vom Lauch die Wurzeln und die ganz dunkelgrünen Teile abschneiden. Die Stange längs aufschlitzen, gründlich waschen und grob schneiden. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Zitrusfrucht waschen, Orangenschale dünn abschneiden oder die Mandarine abschälen (die Frucht gleich aufessen, für die Suppe ist nur die Schale gefragt). Alles mit Pilzen, Sternanis und Pfeffer in den Topf werfen. Mit Reiswein und Salz abschmecken und den Deckel halb auflegen (einen Kochlöffel dazwischenklemmen). Die Brühe bei schwacher Hitze 1 1/4 Stunden fast kochen lassen.

3. Huhn in der Brühe erkalten lassen, dann rausheben und einen Salat draus machen oder einen Teil davon gleich für eine Suppe (Rezepte nebenan) verwenden. Die Brühe durch ein Sieb gießen und auskühlen lassen. Das Fett, das sich oben absetzt, mit dem Löffel wegschöpfen. Einen Teil der Hühnerbrühe auch gleich weiterverwenden (auch Rezepte nebenan), den Rest einfrieren.