

Rezept

Hühnersuppe mit Reisessig

Ein Rezept von Hühnersuppe mit Reisessig, am 28.06.2026

Zutaten

2 Frühlingszwiebeln	1 Möhre
30 g Glasnudeln	1,2 l Hühnerbrühe
2 Hähnchenbrustfilets	1-2 EL Reisessig
1-2 EL Sojasauce	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Das Weiße in sehr feine Ringe, das Grüne längs in feine Streifen schneiden. Möhre schälen und ebenfalls in sehr feine Streifen schneiden. Glasnudeln nach Packungsangabe einweichen.
2. Die Brühe aufkochen. Die Filets kalt abspülen und trocken tupfen. In der Brühe bei schwacher Hitze 20 Min. garen. Herausnehmen und in Streifen schneiden.
3. Die Brühe wieder aufkochen. Zwiebelringe und Möhren zugeben, nach 2 Min. Nudeln, Zwiebelstreifen und das Fleisch einlegen. Kurz ziehen lassen. Die Suppe mit Reisessig und Sojasauce abschmecken.