

Rezept

# Hühnersuppe mit Ingwer

Ein Rezept von Hühnersuppe mit Ingwer, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>4</b> Mu-Err-Pilze	<b>300 g</b> Hühnerbrustfilet
<b>2 EL</b> Sojasauce	<b>50 g</b> frischer Ingwer
3/4 l Hühnerbrühe	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
Salz	<b>1 EL</b> Sesamöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Pilze 15 Min. in lauwarmem Wasser einweichen. Hühnerbrust in schmale Streifen schneiden, mit Sojasauce mischen. Ingwer schälen, in Stifte schneiden. Pilze ohne Stiele in Streifen schneiden.

---

2. Hühnerbrühe mit Ingwer und Pilzen aufkochen, 2-3 Min. köcheln lassen. Huhn 2-3 Min. mitköcheln lassen. Schnittlauch waschen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Suppe salzen, mit Schnittlauch bestreuen und mit Sesamöl beträufeln.