

Rezept

Hühnersuppe mit Ingwer

Ein Rezept von Hühnersuppe mit Ingwer, am 20.04.2024

Zutaten

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