

Rezept

Reisnudelsuppe mit Huhn

Ein Rezept von Reisnudelsuppe mit Huhn, am 01.03.2024

Zutaten

1 1/2 l Hühnerbrühe	1 Knoblauchzehe
1 Stück frischer Ingwer (ca. 4 cm)	2 Sternanis
4 Kardamomkapseln	1/2 Zimtstange
6 EL asiatische Fischsauce (Fertigprodukt)	300 g Hähnchenbrustfilet
150 g schmale Reisnudeln	4 Frühlingszwiebeln
2 frische rote Chilischoten	2 Zweige Asia-Minze
4 Stängel Koriandergrün	1 Limette
2 TL Sambal oelek	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Hühnerbrühe aufkochen. Knoblauch und Ingwer schälen und klein würfeln. Beides mit Sternanis, Kardamom, Zimt und Fischsauce zur Brühe geben. Das Hähnchenfleisch in die Brühe legen und zugedeckt in 15 Min. gar ziehen lassen.
2. Inzwischen die Reisnudeln nach Packungsangabe zubereiten. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne, 4 cm lange Streifen schneiden. Chilis waschen, putzen und in hauchdünne Ringe schneiden. Minze und Koriander waschen und die Blättchen abzupfen.
3. Die Nudeln abtropfen lassen. Limette waschen und in Spalten schneiden. Fleisch, Sternanis, Kardamom und Zimt aus der Brühe heben, die Brühe abschmecken. Die Gewürze wegwerfen, das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Nudeln, Fleisch, Frühlingszwiebeln und Chilis in Suppenschüsseln verteilen. Mit der kochend heißen Brühe auffüllen und mit Kräutern bestreuen. Limette vierteln und mit Sambal oelek zum Nachwürzen dazureichen.