

# ASIATISCHE GEFLÜGELSUPPE

Für 4 Personen als reichhaltige  
Suppenteller-Portion/  
Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

## Zutaten:

- 1/2 frisches Huhn (ersatzweise auch 2 Hühnerschenkel oder 2 Hühnerbrüste)
- Tom-Yum-Würzpaste für 1/2 Liter Flüssigkeit
- 1/2 Stange Zitronengras
- 1 Limonenblatt
- 1 Zweig frischer Koriander
- 1/2 kleine Chilischote
- 3-4 getrocknete Chinesische Morcheln – ca. 40 Min. eingeweicht
- 500–600 g gemischtes frisches Gemüse z.B. kleine Maiskölbchen, Zuckerschoten, Karotten, je nach Geschmack
- Ca. 300–400 g Shiitake Pilze
- Etwas Öl zum Braten

Das halbe Huhn in einen Topf mit 1 Liter kaltem Wasser geben. Kurz aufkochen lassen und ca. 30 Min. bei kleiner Flamme köcheln lassen. Huhn herausnehmen und das Hühnerfleisch in kleine Würfel schneiden.

Während die Hühnerbrühe köchelt, die verschiedenen Gemüsesorten putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Shiitakepilze putzen und in Scheiben schneiden. Zitronengras und Limonenblätter fein schneiden, Chilischote entkernen und in sehr feine Streifen schneiden (Hände sorgfältig waschen, Chili verursacht ein starkes Brennen in Augen oder Mund). Koriander fein hacken.

Die Tom-Yum-Paste in die heiße Suppe geben, gewürfeltes Hühnerfleisch, Gemüse und Gewürze (außer Koriander) zugeben und noch 5–10 Min. leise simmern lassen. Die Shiitakepilze in einer Pfanne ca. 5 – 10 Min. anbraten, anschließend in die Suppe geben und mit dem frischen Koriander bestreuen.



## Tipp:

Als vegetarische Variante können Sie die Suppe nur mit der Tom-Yum-Paste zubereiten. Mit Kokosmilch schmeckt die Suppe ebenfalls hervorragend.

Es lohnt sich auch, eine größere Menge Brühe mit Gewürzen herzustellen und einzufrieren. Nach dem Auftauen einfach frisches Gemüse und Shiitakepilze zufügen.