

Schmeckt perfekt



Rezept von Johanna Maier

Spicy Hühnersuppe mit Sesamtascherl

1 Stunde/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

2 Bio-Hühnerhaxeln, 2 Petersilienwurzel, 2 Stangen Staudensellerie, 6 gelbe Minikarotten, 6 violette Minikarotten, ½ Stange Lauch, ½ rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 100 g Champignons, 50 g Thaispargel, 2 Stangen Zitronengras, ½ frische Chilischote, 1 TL Korianderkörner, 2 EL Sojasauce, 2 EL Ume Su Sauce, ca. 10 Wacholderbeeren, 1 TL schwarzer Pfeffer, Gemüsesuppenpulver, Steinsalz.

Für die Sesamtascherl: 1 Paket Wan Tan-Teig (oder feine Reismudeln), 1 Eiweiß, 8 gekochte Maroni, 1 TL Koriander (geschnitten), 1 TL Petersilie (geschnitten), 1 TL Sojasauce, 4 EL Sesampaste, Steinsalz

Außerdem: 1 Handvoll frischer Koriander, 1 Radicchio (klein geschnitten).

Zubereitung

Die Hühnerhaxeln im kochenden Wasser 2 Minuten blanchieren. Gemüse schälen, die äußere Schicht vom Zitronengras entfernen, das Innere in die Hälfte brechen. Chilischote halbieren und Kerne entfernen. Huhn mit kaltem Wasser zustellen, Wacholderbeeren, Korianderkörner, Pfeffer, Steinsalz und Sojasauce zugeben und mit Petersilienwurzeln und Karotten aufkochen. Nach 5 Minuten die restlichen Zutaten (bis auf den Thaispargel) zugeben und ca. 40 Minuten köcheln lassen. Am Ende Thaispargel und Gemüsesuppenpulver zugeben und noch 3-4 Minuten weiterköcheln lassen.

Für die Fülle die Maroni zerdrücken und mit der Sesampaste, dem Koriander, Steinsalz und Sojasauce verrühren und abschmecken. Wan Tan-Blätter mit Eiweiß bestreichen, etwas von der Fülle daraufsetzen, die Blätter verschließen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 2 Minuten kochen.

Anschließend die Suppe mit Gemüse, Hühnerfleischstücken, Wan Tan-Taschen sowie frischem Koriander und Radicchio servieren.