Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker

Hühnersuppe süß-sauer

Koch: Toni Mörwald

Zutaten
(4 Personen)

Für die Suppe
- 2 l Wasser
- 1 kg Hühnerklein (Flügerl, Hals, Magen)
- 70 g Zwiebeln
- 70 g Karotten
- 70 g gelbe Rüben
- 70 g Knollensellerie
- Zucker
- 7 Pfefferkörner
- Salz
- 5 Petersilien-Stängel
- 2 EL Maisstärke zum Binden

Für die Einlage
- 300 g Hühnerbrust
- 4 EL Sojasauce
- 2 EL Reisessig
- 2 EL Ketchup
- eine Handvoll Kräuterseitlinge
- zwei Handvoll Shiitake Pilze
- 3 Karotten
- 70 g Lauch
- 3 EL Erdnussöl

- ½ Chilischote
- 3 Eier

Zubereitung

1. Für die Hühnersuppe zuerst das gewaschene Hühnerklein in einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Dann die grob geschnittenen, geschälten Karotten, gelben Rüben und den Knollensellerie, die Petersilien-Stängel sowie die halbierten Zwiebeln, die Pfefferkörner und eine Prise Zucker dazugeben.

2. Den Sud nun langsam aufkochen lassen, den entstehenden Schaum abschöpfen und etwa eine Stunde köcheln lassen. Dann etwas Salz dazugeben, den Sud in einen Topf abseihen und bei Bedarf die Flüssigkeit wieder auf 2 Liter auffüllen.

3. Nun die Hühnerbrust feinwürfelig schneiden und mit etwas Salz, der Sojasauce, dem Reisessig und dem Ketchup vermengen. Die marinierten Hühnerstücke mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

4. Anschließend das Erdnussöl in einem Wok erhitzen und die marinierten Hühnerbrustwürfel, die in feine Ringe geschnittenen Karotten und den Lauch, sowie die blättrig geschnittenen Pilze (Kräuterseitlinge und Shiitake Pilze) darin scharf anbraten. Dann mit der warmen Hühnersuppe ablöschen und zum Kochen bringen. Je nach Geschmack eine halbe, feingeschnittene Chilischote beigeben.

5. Für die Bindung die Stärke mit 7 EL warmem Wasser verrühren und langsam in die Suppe einrühren. Danach die Suppe nochmals aufkochen lassen. Die Eier in die Suppe tropfen lassen. Dazu entweder in jedes Ei zwei Löcher stechen und das Ei in die heiße Suppe blasen oder die Eier verquirlen und direkt in die Suppe geben.

6. Zum Schluss die heiße, süß-saure Hühnersuppe in einem tiefen Teller anrichten.