



Asiatische Hühnersuppe à la Siebeck

6 Personen

3 Hähnchenkeulen
800 ml Hühnerbrühe
1 Dose Kokosmilch
ca. 60 g Ingwerknolle
3 Schalotten
12 oder 18 Kirschtomaten [3-4 Tomaten]
Salz
Curry
Piment d'Espelette
3-4 EL Erdnussöl

Hähnchenkeulen parieren
Ingwer schälen und fein würfeln
Schalotten pellen und fein würfeln
[Tomaten häuten, entkernen, Fruchtfleisch in Stücke schneiden]

Hähnchenkeulen in der gesalzenen Hühnerbrühe garen, herausnehmen, abkühlen lassen und das Fleisch von den Knochen lösen; evtl. klein schneiden. Das Öl im Wok erhitzen, Schalotten und Ingwer unter ständigem Rühren anschwitzen, Hähnchenfleisch zugeben und alles etwas Farbe annehmen lassen. Kokosmilch und Tomaten zugeben und ca. 5 Min. einkochen lassen. Mit Curry kräftig würzen. Hühnerbrühe zugeben und mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.