



Asiatische Hühnersuppe à la Siebeck

Man nehme für 6 Portionen:

3 Hähnchenkeulen	
60 g Ingwer	reiben
3 Schalotten	halbieren, pellen, fein würfeln
Erdnussöl	
750 ml Hühnerbrühe	
1 Dose Kokosmilch	
18 Kirschtomaten	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Curry	
Piment d'Espelette	

- Hähnchenkeulen in der gesalzenen Hühnerbrühe garen. Abkühlen lassen, Fleisch vom Knochen lösen und in Stücke schneiden.
- Etwas Erdnussöl im Wok oder einer Pfanne erhitzen. Ingwer und Schalotten darin anschwitzen, Fleisch mit anbraten, Brühe und Kokosmilch zugeben und aufkochen. Kirschtomaten zugeben und die Suppe mit Salz, Pfeffer, Curry und Piment d'Espelette abschmecken.

Dazu: einen nicht zu trockenen Weißwein