Pikante Hühnersuppe
Xian jī tāng

Pikante Hühnersuppe (Xian jī tāng) hat einen würzigen und aromatischen Geschmack. Die Suppe kombiniert die Schärfe von Pfeffer und Knoblauch mit der Umami-Note von Sojasauce und Reiswein. Das Hühnchenfleisch ist zart und saftig, während die Glasnudeln und Gemüse wie Lauch und Paprika der Suppe eine angenehme Textur und Frische verleihen.

Herkunft: China
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
1 Zwiebel(n)
3 Zehen(n) Knoblauch
500 g Hühnchenfleisch
1 Prise Salz
25 g Glasnudeln
1 Stange(n) Lauch
½ Paprika rot
200 g Bohnensprossen
3 EL Sojasauce
1 EL Ketjap manis
3 EL Reiswein
½ EL Pfeffer weiß


Pikante Hühnersuppe

Vorbereitung
Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen. Die Zwiebel würfeln, den Knoblauch fein hacken. Das Hühnerklein waschen und zusammen mit dem Salz, der Zwiebel und dem Knoblauch in 1 l Wasser etwa ½ Stunde garen. In der Zwischenzeit ½ l Wasser kurz aufkochen, die Glasnudeln hineinlegen und darin etwa ½ Stunde ziehen lassen. Das Fleisch aus der Brühe nehmen und von Haut und Knochen ablösen. Den Lauch putzen, waschen, in 4 cm lange Stücke und dann längs in feine Streifen schneiden. Die Paprikaschote waschen, putzen, längs in mehrere Stücke schneiden und quer in feine Streifen schneiden. Die Nudeln abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Zubereitung
Die Hühnerbrühe zum Kochen bringen, die Paprikaschote und die Nudeln dazugeben Nach etwa 2 Minuten das Fleisch, die Lauchstreifen und die gewaschenen Mungbohnenkeime hinzufügen. Die Suppe mit Sojasauce, Reiswein oder Sherry und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.

© 2026 coquina.de