



Hühnersuppe mit Bambus

Zhu sun jī tūng

Hühnersuppe mit Bambus (Zhū sūn jī tāng) ist ein leichtes und aromatisches Gericht. Die Suppe hat einen milden und dennoch würzigen Geschmack, der durch die Kombination von zartem Hühnerfleisch und knackigen Bambussprossen entsteht. Die Bambussprossen verleihen der Suppe eine frische und leicht süßliche Note, während die Hühnerbrühe für eine herzhafte Basis sorgt. Oft werden auch andere Zutaten wie Pilze und Glasnudeln hinzugefügt, um die Textur und den Geschmack zu bereichern.

Herkunft: China

Kategorie: Hauptspeisen, Suppen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 20 Minuten

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Hähnchenschenkel

300 g Bambussprossen

5 Winterpilze / Shiitake

1 Prise Salz

Vorbereitung

Die Pilze 20 Minuten in heißem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Hähnchenschenkel ausbeinen und in Stücke schneiden. 500 ml Wasser in einem Topf erhitzen und die Hähnchenschenkel darin 10 Minuten garen. Dann das Wasser wegschütten.

Zubereitung

1 ¼ l warmes Wasser zu den Hähnchenteilen in den Topf gießen, Bambusstreifen und Pilze dazugeben. Das Ganze zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und 40 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit Salz abschmecken und heiß servieren.