# Hühnersuppe mit Bambus
## Zhu sun jī tūng

Hühnersuppe mit Bambus (Zhū sun 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.

© 2026 coquina.de