

Asiatische Nudel-Suppe mit Huhn

1 ganzes Suppenhuhn	2 Karotten	1 Knolle Sellerie
2 Zwiebeln, mittelgroß	1 Stange Lauch	1 Schale Zuckerschoten
6 Stk. Shiitakepilze	1 Schote Chili, rot, klein	1 Limette
1 Schuss Sojasauce	1 Schuss Sesamöl, geröstet	4 EL Sesam, geröstet
1 Pack Mie Nudeln	Salz	

Karotten, Sellerie, Zwiebeln schälen, putzen und grob schneiden.

Den Lauch putzen, der Länge nach halbieren, gut auswaschen und eine Hälfte ebenfalls grob schneiden.

Die andere Hälfte vom Lauch in feine Streifen schneiden und auf die Seite stellen.

Das Suppenhuhn putzen, mit klarem Wasser ausspülen, abtropfen lassen, zusammen mit dem grob geschnittenen Wurzelgemüse in einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser gut bedeckt auffüllen.

Den Topf auf den Herd stellen, bei schwacher bis mittlerer Hitze langsam aufkochen und etwa 1,5 Stunden langsam köcheln lassen, bis das Huhn weich ist.

Anschließend das Huhn aus dem Topf nehmen, gut abtropfen und auf einem Schneidebrett ausdampfen lassen.

Die Hühnerbrühe durch ein feines Sieb gießen und zurück in den Topf geben.

(Wenn sich viel Fett auf der Oberfläche der Brühe gebildet hat, kann dies entweder vorsichtig abgeschöpft werden oder man stellt die Brühe kalt, damit das Fett wieder fest wird und leicht von der Brühe entfernt werden kann.) Die Haut des Suppenhuhns entfernen und vorsichtig das Fleisch in mundgerechten Stücken von den Knochen zupfen.

Die Chilischote der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Die Shiitakepilze und Zuckerschoten putzen und in Streifen schneiden.

Die Mie Nudeln nach Packungsangabe in gesalzenem Wasser kochen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Hühnerbrühe wieder auf den Herd stellen, die vorbereitete Gemüseeinlage, sowie das gezupfte Hühnerfleisch hineingeben, zusammen aufkochen und mit einem großzügigen Schuss Sojasauce, Limettensaft- und Abrieb, geröstetem Sesamöl und ggf. einer Prise Salz herzhaft abschmecken. Nudeln und gerösteten Sesam in die Suppe geben und servieren.

Alexander Herrmann am 21. Oktober 2021