

Pikante Hühnersuppe (Katersuppe)

Hühnersuppe

- 1 Suppenhuhn
- 2 Zwiebel
- 300g Wurzelgemüse
- Salz
- Pfeffer
- 20g Koriander
- 4 Stangen Zitronengras
- 50g Ingwer
- 2 Chilischoten
- 1 TL Wasabi oder Kren
- 3 Limonenblätter

Das Suppenhuhn halbieren, waschen & mit ca. 1 ½ l kaltem Wasser zustellen. Einmal aufkochen, den dabei entstandenen Schaum abschöpfen. Anschließend die Zwiebel und das geschnittene Wurzelgemüse begeben, mit Salz & Pfeffer schon etwas würzen, für ca. 1h ziehen lassen. Am Ende der Kochzeit die restlichen Aromaten begeben und nochmal etwas ziehen lassen, danach durch ein feines Sieb passieren & gut abschmecken.

Einlagen

- Feine Wurzelgemüsestreifen
- Suppennudel oder Asianudel
- Viel geschnittene Kräuter (Koriander, Petersilie, Estragon, Kerbel,...)