



Suppenhuhn asiatisch - Hühnersuppe mit Reisnudeln

Das Rezept beschreibt vor allem die Grundzubereitung eines Suppenhuhns, es ist aufwändig und braucht vor allem viel Zeit. Man wird aber belohnt mit sehr schmackhaftem Hühnerfleisch und vor allem einer exquisiten und kräftigen Bouillon, mit der sich manch delikates Gericht zubereiten lässt.

Suppenhühner bekommt man z.B. tiefgefroren in der Migros. Es sind Legehühner, die nach ca. 1 1/5 Jahren, wenn sie in die Mauser kommen, geschlachtet werden. Ihr Fleisch ist eher zäh und muss lange geschmort werden, dafür ist es deutlich aromatischer als das von Mast-Poulets. Ich habe das Suppenhuhn im türkischen Laden gekauft, zwar ohne Füße, aber mit dem Hals, der ganz besonders viel Geschmack liefert.

Der Sud, asiatisch gewürzt mit Ingwer, Sternanis, Gewürznelken, Koriander und mehr, gibt natürlich eine kräftige und delikate Suppe, die man mit Hühnerfleisch und weiteren Zutaten wie ganz dünnen Reisnudeln und Peperoni ergänzen kann.

Das Fleisch, die Ausbeute ist zwar nicht so hoch wie bei einem Poulet, es eignet dafür hervorragend für Curries oder einen Hühnersalat.

Zutaten Suppenhuhn

1 Suppenhuhn ca. 1kg
120g grosse Zwiebel mit Schale
30g Ingwer frisch
20cm Lauchgrün
3 Knoblauchzehen
1/2 Peperoncino
1 Sternanis
5 Gewürznelken
3 Lorbeerblätter

30 Korianderkörner
2El Sojasauce (Kikkoman)
2Tl Salz

Zutaten Hühnersuppe mit Reismudeln

3dl Hühnerbouillon (eingekocht)
30g Suppenhuhn (kleine Stücke)
20g Zwiebel
30g rote Peperoni
20g Reismudeln
10g Tafelbutter

Suppenhuhn schmoren

Suppenhuhn unter fließendem Wasser aussen und innen abspülen.

Halbierte Zwiebel auf der Schnittseite in einer trockenen Bratpfanne anrösten bis sie stellenweise fast schwarz ist.

Ingwer und Knoblauch zu groben Stücken schneiden. Peperoncino halbieren und die sehr scharfen Kerne entfernen, die Schote grob hacken.

Suppenhuhn und alle Zutaten und Gewürze in eine grosse Pfanne geben, Wasser dazugießen bis das Huhn möglichst ganz bedeckt ist. Aufkochen und 3 bis 3 1/2 Stunden leicht köcheln lassen. Gartest: Die Haut sollte sich mit einer Messerspitze leicht abheben lassen und das Schenkelfleisch sollte sich fast von selbst von den Knochen lösen.

Suppenhuhn aus der Brühe nehmen. Grobe Gemüsestücke mit einer Schaumkelle aus der Brühe heben. Brühe durch ein Sieb abgiessen, wieder auf die Kochplatte stellen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Das ausgekochte Gemüse entsorgen.

Suppenhuhn auskühlen lassen bis es sich gut mit den Fingern auseinander nehmen lässt. Die Haut abziehen. Schenkel und Flügel von der Karkasse herausdrehen. Fleisch von den Knochen ablösen - mit den Fingern geht das am Besten.

Hühnersuppe mit Reismudeln

Zwiebel und Peperoni zu feinen Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Zwiebel und Peperoni zugeben und ca. 2 Minuten dünsten. Hühnerbouillon dazugießen, Hühnerfleisch zugeben, aufkochen und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Reismudeln zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.





Suppenhuhn gegart





Suppenhuhn zerlegen



Brühe einkochen



