

Chinesische Möhrensuppe

Ausländische Küche » Asiatische Küche » Vor-Suppen

Zutaten (4 Personen)

- » 10g getr. Mu-Err-Pilze
- » 100g Hähnchenbrustfilet(s)
- » 400ml Asiafond
- » 300g Möhre(n)
- » Salz
- » 1 Msp. Chilischote(n)
- » 1-2 EL Weißwein-Essig
- » 40g Glasnudeln
- » 3 EL Öl
- » 40g Krabbenchips
- » Koriander

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Pilze ca. 15min in lauwarmem Wasser einweichen. Inzwischen Hähnchenfilet waschen und trockentupfen. Fond und 400ml Wasser aufkochen, das Hähnchenfilet darin zugedeckt ca. 15min garen lassen.
2. Möhren schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Pilze abgießen und etwas kleiner schneiden. Beides nach ca. 10min zu dem Hähnchenfilet geben.
3. Fleisch herausnehmen, klein schneiden und in die Suppe geben. Mit Salz, Chili und Essig abschmecken. Glasnudeln in Salzwasser ca. 3min kochen, abtropfen. Zur Suppe geben. Chips im heißen Öl einige Sekunden ausbacken. Suppe mit Koriander bestreuen. Chips dazu reichen.

Nährwerte: 140kcal/E4g/F6g/KH17g pro Portion

angelegt am: 21.06.2004

Rezept-Nr: 1117

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke