

# Asiatische Nudelsuppe mit Huhn und Garnelen



## Zutaten für drei Personen:

Reste eines Hähnchens (ohne Schenkel und ohne Brust)

1 Gemüsezwiebel

ca. 1 L leichte Hühnerbrühe

6 mittlere rohe Garnelen

2 mittlere Karotten

1 Scheibe Knollensellerie

1 Knoblauchzehe

5 Pimentkörner

10 Pfefferkörner

1/2 TL Fünf-Gewürze-Pulver

1/2 TL Chiliflocken

1 EL Reiswein

1-2 EL Sojasauce

30 g Wok-Nudeln

1. TK Garnelen schonend auftauen, schälen, entdarmen, waschen und trocknen.

2. Reste des Hähnchens in kleine Abschnitte teilen.

3. Karotten schälen und in etwas dickere Scheiben schneiden, Sellerie putzen und in Stückchen schneiden. Knoblauchzehe schälen und halbieren.

4. Halbierter Gemüsezwiebel in einem Edelstahltopf auf der Schnittfläche ohne Fett bräunen.

5. Hähnchenteile zugeben, mit der Hühnerbrühe ablöschen, Gemüse,

Gewürze, Reiswein und Sojasauce zugeben.

6. Aufkochen und bei geringer Hitze 60-80 Minuten köcheln lassen.

7. Durch ein Sieb abpassieren. Hähnchenfleisch auslösen, gewünschte Gemüsestücke herausfischen und beides in die Suppe geben.

8. Nudeln zugeben, dann nach etwa 2-3 Minuten die Garnelen. Insgesamt noch ca. 7 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Nudeln weich sind.

## Hinweise:

Selbstverständlich kann man auch zum Beispiel 2 Hähnchenschenkel oder 5-6 Hähnchenunterkeulen statt der Hähnchenreste verwenden. Hähnchenbrust eignet sich weniger, sie wird leicht hart, wenn sie so lange gekocht wird.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 100 min, Suppen, Eintöpfe, Fleisch, Geflügel, Huhn, Meeresfrüchte, Krustentiere, asiatisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 22.01.2023