



Asia-Nudeltopf

Zutaten für 4 Portionen

- » 2 Hähnchenschenkel *ca. 600 g*
- » ½ Stange Lauch
- » 2 Möhren
- » 1 Stück Ingwer *ca. 3 cm*
- » 1 TL Koriandersamen
- » 4 Kaffir-Limettenblätter *Asia-Laden*
- » Salz
- » 200 g kleine Champignons
- » 4 Frühlingszwiebeln
- » 200 g Brokkoli
- » 1 rote Chilischote
- » 2 Knoblauchzehen
- » 200 g Mie-Nudeln *chin. Eiernudeln*
- » 4 EL Sojasauce
- » 1 EL Sesamöl

Zubereitung

Vorbereitung

1. Spüle die Hähnchenschenkel kalt ab.

2. Putze den Lauch, wasche ihn und schneide ihn grob in Ringe.

3. Schäle eine Möhre und schneide sie in Scheiben. Lege 2 Scheiben beiseite.

4. Wasche die Pilze, putze sie und hacke oder viertle sie.

5. Wasche die Frühlingszwiebeln und schneide die dunklen Teile in Ringe. Schneide die restantes hellen Teile in 2 cm lange Stücke.

6. Teile den Brokkoli in Röschen.

7. Lege Ingwer und die zweite Möhre mit den Koriandersamen beiseite.

Zubereitung

1. Decke die Hähnchenschenkel in einem Topf mit etwa 1 ½ l Wasser ab und bringe es zum Kochen.

2. Gib Lauch, die geschnittene Möhre, Ingwer, Koriandersamen und die Kaffir-Limettenblätter in den Topf. Salze das Wasser. Lasse alles leicht aufkochen und köchle das Fleisch bei schwacher Hitze für 1 Stunde.

3. Nehme das Fleisch aus der Brühe und lasse es abkühlen. Seihe die Brühe durch ein Sieb und gebe etwa 1 l Brühe zurück in den Topf.

4. Bring die Brühe zum Kochen und koche gleichzeitig Salzwasser für die Nudeln auf.

5. Gib die vorbereiteten Zutaten in die Brühe und lasse sie bei mittlerer Hitze 4–5 Minuten köcheln.

6. Gib die Nudeln in das Salzwasser und lasse sie 4–5 Minuten köcheln. Ziehe sie dann vom Herd und lasse sie in dem Wasser ca. 4 Minuten gar ziehen. Gieße sie ab.

7. Häute die Hähnchenschenkel, zupfe das Fleisch von den Knochen und füge es zusammen mit den Nudeln der Suppe hinzu. Wärme alles zusammen auf und schmecke es mit Sojasauce ab. Serviere das Gericht mit den Zwiebelringen bestreut.