

## Asiatische Hühner-Nudelsuppe



- **Küche:** Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : " } });
```

Die Hühner-Nudelsuppe schmeckt nicht nur sehr gut, sondern verleiht auch eine angenehme Wärme von innen. Zudem hat sie bei Erkältungen eine heilsame Wirkung. Denn sie enthält viele gesunde Inhaltsstoffe wie Vitamine, Eisen und Zink, die das geschwächte Immunsystem stärken. Perfekt für die kommende Jahreszeit!

Die asiatische Hühner-Nudelsuppe ist eine etwas abgeleitete Variante von der typischen Hühner-Nudelsuppe, wie wir sie von Oma kennen.

Mit Mie Nudeln, viel frischem Gemüse und asiatischen Gewürzen abgeschmeckt, ist sie eine willkommene Abwechslung. Der Einfachheit halber, hier eine schnelle Variante, mit einer guten Fertig - Hühnerbrühe und Hähnchenbrust. So muss man nicht lange sein Suppenhuhn kochen.

## Zutaten

- 600 - 800 ml gute Hühnerbrühe am besten vorher zubereiten, ev. eingefroren, ersatzweise aus dem Supermarkt
- 2 Hähnchenbrüstchen ohne Haut
- 200 g feine chinesische Weizennudeln - Mie Nudeln aus dem Asia - Handel
- 2 Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in dünnen Streifen
- 150 g Möhren, geschält, gewaschen, in Streifen
- 100 g rosa Champignons oder Shiitake - Pilze, (Nur die Hüte) gesäubert, in Scheiben
- 100 g Zuckerschoten, gefädelt, schräg halbiert
- 1 - 2 El Soja Sauce nach eigenem Geschmack 1 El Szechuanpfeffer
- 2 Tl geröstete Sesamsaat
- Etwas Koriandergrün, gehackt
- 40 g frischer Ingwer in feinen Streifen
- 1 rote Chilischote, entkernt, in dünnen Streifen
- Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die „Basis - Hühnerbrühe“ mit der Soja Sauce, dem Szechuan Pfeffer und den Chilistreifen ca. 10 min. kochen - ausziehen lassen. Die Hähnchenbrust dazu geben, bei kleiner Hitze ca. 15 min. mitgaren, nicht übergaren, rosa - saftig halten.

### Schritt2

Das Gemüse zufügen, die Hälfte des Ingwers zugeben, den Rest erst 10 Minuten vor Ende der Garzeit - so bekommt die Suppe eine frische - „zitronige“ Schärfe.

### Schritt3

Die Nudeln zeitgleich in kochendem Wasser „bissfest“ garen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Hähnchenbrust aus dem Fond nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden, wieder zur Suppe geben, nachschmecken. Mit Koriandergrün und dem geröstetem Sesam bestreut, sofort zu Tisch geben.

**Rezeptart:** National / Regional, Schnelle Rezepte, Suppen **Zutaten:** Brühe, Champignons, Chili, Frühlingszwiebeln, Hähnchen, Ingwer, Möhren, Nudeln, Salz, Sesam, Soja Sauce

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asiatische-huehner-nudelsuppe/>