

Goldgelbe Hähnersuppe



Zutaten:

1 mittleres Huhn
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ingwerknolle
250 g Karotten
2 Gewürznelken
1 Bund Frühlingszwiebeln
250 g Basmati Reis
1 TL Salz
1 TL Chili Flocken
2 Lorbeerblätter
Curry (Madrascurry)
Sojasauce
Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
Safran

Zubereitung:

Das Huhn säubern, in einem Schnellkochtopf mit 1 Liter Wasser aufsetzen. Die Karotte einmal längs durchschneiden, die Zwiebel halbieren, die Ingwerknolle ungeschält in Scheiben geschnitten in den Topf geben. Alle Zutaten inkl. der Lorbeerblätter hinzufügen. Auf mittlerer Stufe 1 Stunde kochen.

In der Zwischenzeit die restlichen Karotten und die Frühlingszwiebeln in schräge Stücke schneiden.

Den Reis in einem separaten Topf nach Vorschrift garen.

Nach Ende der Garzeit das Huhn aus dem Schnellkochtopf herausnehmen. Die Brühe abseihen, dabei die Ingwerscheiben über der Brühe ausdrücken. Falls gewünscht, kann das Hühnerfleisch von den Knochen gelöst und der Brühe wieder zugegeben werden. Die verbliebenen Karotten und Frühlingszwiebeln zugeben, die Brühe mit 1 Liter Wasser auffüllen und nochmals 20 min. leise köcheln lassen.

Mit dem Currypulver, der Sojasauce, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Reis direkt auf einen Teller geben und mit der Hühnerbrühe aufgießen. Wer keinen Reis mag, kann auch vorgekochte Fadennudeln oder Glasnudeln als Einlage nehmen.