

# Asiatische Hühnersuppe



Hühnerbrühe mit Huhn, Garnelen und Shiitake

Der gestern gekochte asiatische [Hühnerfond](#) eignet sich natürlich hervorragend als Grundlage für eine asiatische Hühnersuppe. Vom mitgekochten Brathähnchen blieben noch etwa 470 g an ausgelöstem Hühnchenfleisch übrig, von dem man einen Teil leicht zerrupft als Einlage in eine Suppe geben kann. Den Rest des ausgelösten Hühnchenfleischs kann man portionsweise für weitere Verwendungen einfrieren. In die Suppe kommen dann noch Shiitakepilze und Garnelenschwänze, die – ersteres länger, zweites kürzer – in der Brühe leicht gekocht werden. Die Hühnerbrühe wird noch mit vietnamesischer Fisch-Sauce und heller Soja-Sauce abgeschmeckt. Und abgerundet wird alles mit ein wenig frischen Lauchzwiebelröllchen. Sehr fotogen ist das Gericht übrigens nicht, denn sowohl Huhn als auch Garnelen und Shiitake sind hier „abgetaucht“. □

## Zutaten für 1 Person:

- 600–700 ml asiatischer Hühnerfond (je nach Größe der

Schüssel)

- 50 g ausgelöstes, gekochtes Hühnchenfleisch
- 4–5 Riesengarnelenschwänze
- 6–7 getrocknete Shiitakepilzestücke
- 1 Lauchzwiebel
- 1–2 TL vietnamesische Fisch-Sauce
- 1 TL helle Soja-Sauce
- Salz

**Zubereitungszeit:** Einweichzeit 1 Std. | Garzeit 15 Min.

Als erstes die Shiitakepilze eine Stunde in kaltem Wasser einweichen. Dann den Hühnerfond in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Die Shiitakepilze aus dem Einweichwasser nehmen, unter klarem Wasser abspülen und in der Brühe etwa 10–12 Minuten kochen. 3–4 Minuten vor Ende der Garzeit die Garnelenschwänze hinzugeben und ebenfalls kochen. 2 Minuten vor Ende der Garzeit schließlich das ausgelöste Hühnchenfleisch hinzugeben und nur noch erhitzen.

Mit Fisch-Sauce und Soja-Sauce abschmecken. Eventuell auch mit Salz nachwürzen, die Fischsauce salzt zwar sehr stark, aber sie würzt dazu eben auch sehr. Alles in eine große Schüssel geben und ein wenig frische, in schmale Röllchen geschnittene Lauchzwiebel darüber geben.