

Asiatische Hühnersuppe mit Ingwer und Rettich

Gesamtzeit **90 Min.** 90 Min. Kochzeit 70 Min. Wartezeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Brühe:

1,5 kg Hühnerschenkel, ohne Knochen, in groben Stücken
Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce

2 l Geflügelfond

3 Sternanis

2 Zimtstangen

1 Orange, Schale abgerieben

100 g Ingwer

Für die Einlage:

500 g Reisnudeln

500 g Spinat

50 ml Kikkoman Toasted Sesame Oil

700 g Rettich, dünn gehobelt

50 ml Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis

Außerdem:

2 Schalen Kresse, gezupft

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Hühnerschenkel sowie Kikkoman salzreduzierte Sojasauce, Sternanis, Zimt, Orangenschale und Ingwer mit Geflügelfond aufkochen und ca. 90 Minuten auf kleiner Stufe ziehen lassen. Entstehende Trübstoffe gelegentlich mit einer Schaumkelle abschöpfen.

Schritt 2

In der Zwischenzeit Reisnudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Spinat kurz blanchieren, mit Kikkoman Sesamöl marinieren und in Häufchen à ca. 50 g portionieren. Rettich mit Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis vorsichtig vermengen und kurz marinieren lassen. Anschließend zu ca. 60 g schweren Nestern portionieren.

Schritt 3

Die Nudeln, den Spinat, den Rettich und das Hühnerfleisch auf Suppenschüsseln verteilen und die heiße Suppe darüber gießen. Mit etwas Kresse garniert servieren.