KIKKOMAN

Soto Ayam mit Mirin-Würze

Gesamtzeit **130 Min.** **40 Min.** Vorbereitungszeit **90 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Brühe:

1,5 kg	Hühnerkeulen, mit Haut und Knochen
2,5 l	Wasser
200 g	Schalotten, geschält und halbiert
40 g	Knoblauch, geschält
50 g	Ingwer, in Scheiben
30 g	Kurkuma, in Scheiben
30 g	Galgant, in Scheiben
4 g	Stängel Zitronengras, angedrückt
4	Kaffirlimettenblätter
20 g	Koriandersamen
10 g	Pfefferkörner, weiß
80 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
60 ml	Kikkoman Mirin-Style Sweet Cooking Seasoning

Für die Einlage:

500 g	Glasnudeln, trocken
300 g	Chinakohl, in feinen Streifen
10	Eier, hart gekocht und halbiert

Außerdem:

150 g	Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
60 g	Röstzwiebeln
30 g	Kresse
50 g	Crispy Chili-Öl
5	Limetten, in Spalten

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Hühnerkeulen in einen großen Topf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen. Den aufsteigenden Schaum abschöpfen.

Schritt 2

Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Kurkuma und Galgant grob zerkleinern oder mörsern. Zusammen mit Zitronengras, Kaffirlimettenblättern, Koriandersamen und Pfefferkörnern in die Brühe geben.

Schritt 3

Die Brühe bei milder Hitze ca. 90 Minuten köcheln lassen, bis das Hähnchenfleisch gar ist. Die Kerntemperatur sollte ca. 75 °C betragen.

Schritt 4

Die Hühnerkeulen aus der Brühe nehmen und leicht auskühlen lassen. Das Fleisch von Haut und Knochen lösen, in Streifen zupfen und beiseitestellen.

Schritt 5

Die Brühe durch ein feines Sieb passieren. Mit Kikkoman Sojasauce und Kikkoman süßer Würzsauce Mirin-Art abschmecken und warmhalten.

Schritt 6

Glasnudeln nach Packungsangabe einweichen oder

garen, abtropfen lassen und portionieren.

Schritt 7

Zum Anrichten die Glasnudeln, Chinakohl und das Hühnerfleisch in tiefe Teller geben. Mit der heißen Brühe aufgießen.

Schritt 8

Mit Ei, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln und Kresse garnieren.

Schritt 9

Crispy Chili-Öl und Limettenspalten separat servieren.