

Vietnamesische Nudelsuppe Pho Ga

Das brauchst du dafür

1 Suppenhuhn
Wurzelgemüse
1 Bund Koreander
1 mittelgroßes Stück Ingwer
4 Stk. Sternanis
Koreandersamen
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 mittelgroße Zwiebel
2 Pkg. Reisbandnudeln (Asialaden)
1 Chilischote
1 mittelgroße rote Zwiebel



So wird es gemacht

Das Huhn in reichlich Wasser mit dem Wurzelgemüse mindestens 1- 1 1/2 Stunden (je nach Größe des Suppenhuhns) kochen. Den Schaum immer wieder abschöpfen, damit die Brühe klar bleibt. Den Ingwer halbieren und zusammen mit der halbierten Zwiebel (Die Zwiebel nicht schälen) in einer Pfanne ohne Fett richtig schwarz anrösten. Zum Schluss erst den Koreandersamen hinzugeben. Die gerösteten Gewürze zur Brühe hinzugeben.

Nachdem das Suppenhuhn gar ist, dieses aus der Brühe nehmen und auskühlen lassen, danach in mundgerechte Stück schneiden. In der Zwischenzeit den Koreander und die Frühlingszwiebeln fein schneiden. Chili nach Belieben. Die Reisbandnudeln nach Packungsanleitung garen. Die Nudeln in eine Suppenschüssel geben, dann das Hühnerfleisch mit den Frühlingszwiebeln und dem Koreander darüber, mit Brühe auffüllen. Mit Chili nach Belieben würzen. Wer mag kann gern auch noch sehr fein geschnittene rote Zwiebel mit in die Suppe geben. Die Suppe sollte heiß gegessen werden.



Dauer
180 Minuten



Aufwand
Mittel

Küchen
SCHNACK.DE