

Vietnamesische Hühnersuppe - Pho Ga

Zutaten für etwa 8 Portionen:

3 Karotten	3 Karotten
400 Erbsen, TK	2 Pastinaken
2 Bund Frühlingszwiebeln	1 kleiner Lauch
8 EL Röstzwiebeln	3 Zwiebeln
600 g Reismudeln	6 Knoblauchzehen
<u>Für den Fond:</u>	40 g Ingwer
3 TL Koriandersamen	10 g getrocknete Pilze
8 Anissterne	5 l Wasser
3 Zimtstangen	6 TL Salz
6 Kardamomkapseln	3 EL Sojasauce
6 Nelken	60 g frischer Koriander
3 EL Öl	1 kg Hähnchenbrüste
3 Stangen Zitronengras	

Zubereitung:

Die Erbsen auftauen.

Für den Fond

Die Karotten, Pastinaken und Zwiebeln schälen. Das Zitronengras waschen und die Enden abschneiden. Den Lauch putzen und waschen. Das Gemüse in grobe Stücke schneiden und das Zitronengras mit einem Messerrücken etwas andrücken. Den Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Die trockenen Gewürze in einen großen Topf geben und kurz anrösten, bis sie anfangen zu duften. Nun das Öl und das Gemüse in den Topf geben und anbraten. Dabei eine Weile nicht umrühren, damit sich Röstaromen bilden können.

Nun den Knoblauch, Ingwer, die getrockneten Pilze, das Koriandergrün und das Wasser in den Topf geben. Mit Salz und Sojasauce würzen und 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Nun das Hähnchen in den Topf geben und weitere 30 Minuten köcheln lassen.

Das Hähnchen aus dem Fond nehmen und etwas abkühlen lassen und in dünne Streifen zupfen.

Den fertigen Fond mit Salz abschmecken und durch ein Sieb passieren. Ein wenig von dem Gemüse auch durch das Sieb passieren, so wird der Fond intensiver.

Für die Suppe

Die Reismudeln nach Packungsanweisung garen.

Die Karotten schälen und raspeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.

Anrichten

Nudeln, Huhn, Erbsen und Karotten in 8 Suppenschalen verteilen. Den Fond angießen und die Pho mit Röstzwiebeln und Frühlingszwiebeln garnieren.

Tipps:

Wer es gerne scharf mag, kann die Pho noch mit etwas Chilipaste anreichern. Auch frischer Koriander und Mungobohnen-Sprossen schmecken gut in der Suppe.

Den Fond kann man auch portionsweise einfrieren.

Wenn man etwas von dem zerrupften Huhn übrig hat, kann man daraus gut Pulled Chicken machen oder es für Wraps, Pizza oder Enchiladas verwenden.