Glasnudelsuppe

Zutaten für 5 Portionen:

- 2 Hühnerkeulen
- 3 Möhren
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 rote Spitzpaprika
- 2,5 l Wasser
- 1 Zwiebel
- 1 kleines Stück Ingwer
- 4 EL Sojasauce
- 1 Packung Glasnudeln á 100 g

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 75 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 90 Minuten

Glasnudelsuppe kochen:

1. Koche zuerst die Hühnerbrühe. Dafür gibst du die Hühnerbeine in einen großen Topf und gießt 2,5 Liter Wasser an. Schäle die Zwiebel und den Ingwer und gib sie im Ganzen hinzu. Füge außerdem 2 Teelöffel Salz zu. Bringe die Brühe zum Kochen und lasse sie eine Stunde köcheln.
2. In der Zwischenzeit kannst du schon das Gemüse vorbereiten. Schäle die Möhren und schneide sie in Streifen. Das geht gut mit solch einem Schäler. Wasche und entkerne die Paprika und schneide sie in dünne Ringe. Aus den Lauchzwiebeln schneidest du ebenfalls Ringe.
3. Wenn die Brühe fertig gekocht ist, seihst du sie ab und lässt die Hühnerbeine kurz abkühlen. Löse das Fleisch und schneide es in mundgerechte Stücken.
4. Gib das Fleisch mit dem Gemüse in die Suppe und lasse es für 5 Minuten köcheln.
5. Füge die Sojasauce hinzu und schmecke die Suppe mit Salz ab.
6. Nun fehlen nur noch die Glasnudeln, die nur 2 Minuten mitgekocht werden müssen. Zerschneide sie über dem Topf etwas mit einer Schere.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.