

Geflügel Rezepte

Fondue Chinoise Geflügelbrühe

Anzahl: 8 - 10 Portionen

Gattung: Asien, Fondue, Gäste, Geflügel

1	Suppenhuhn a 2,5 kg	4	Lorbeerblätter
1	große Bund Suppengrün; mit wenig - Selleriekraut	1	Essl. Weiße Pfefferkörner
50 g	Ingwerwurzel, frisch	1	Teel. Salz
6	Stange/n Zitronengras	125 ml	Reiswein
1	Zwiebel a 50 g	2	Bund Koriandergrün

8-10 Portionen Das Suppenhuhn kalt abspülen, in einen großen Topf geben und mit 4 1/2 - 5 l kaltem Wasser bedecken. Zum Kochen bringen, dabei hin und wieder abschäumen.

Inzwischen das Suppengrün putzen und in grobe Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und würfeln, das Zitronengras putzen und in Stücke schneiden, die Zwiebel pellen und halbieren. Sobald die Geflügelbrühe kocht, das Suppengemüse mit Ingwer, 2/3 vom Zitronengras, Zwiebel, die Hälfte der Lorbeerblätter, Pfefferkörnern, Salz, Reiswein und die Hälfte vom Koriandergrün hinein geben.

Den Topf auf ein Gitter stellen und die Suppe über Nacht im offenen Topf kalt werden lassen.

Am nächsten Tag das Huhn aus der Brühe nehmen und anderweitig verwenden. Ein feines Spitzsieb mit einem feuchten Mulltuch auslegen und die Brühe vorsichtig durch das Tuch in einen anderen Topf gießen.

Kurz vorm Servieren die Brühe im Topf aufkochen, dann in den Wok gießen. Restliches Koriandergrün, Zitronengras und restliche Lorbeerblätter hinein geben und den Wok sofort auf den Tisch stellen.

Wenn die Brühe im Wok zu stark eingekocht ist, können Sie heißes Wasser zugießen und alles noch mal aufkochen.

Die Brühe wird zum Schluss mit einem Schuss Sherry oder Reiswein verfeinert und dann getrunken.

Zubereitungszeit: 2 Stunden 30 Minuten plus Abkühlzeit