Suppen Rezepte

Kolumbianische Hühnersuppe - Ajiaco

Anzahl: 8 Portionen **Gattung: Suppe, Gemüse, Geflügel, Eintopf, Hähnchen, Kartoffel, Kolumbien**

SUPPE

1,50 kg	Hähnchenteile; Haut
	- entfernt, abgespült
1 große	Weiße Zwiebel; geschält und
	- geviertelt
1	Lauchstange; nur Weißes und
	- Hellgrünes; in Ringe
	- von 2,5 cm Länge
	- geschnitten, gewas
1	Grüne Paprika; geputzt, in
	- Stücke von 2,5 cm
	- Kantenlänge
2	Frische Maiskolben;
	- kreuzweise in Vierte
	- geschnitten (evt.
	- halbiert, falls zu
2	Stangensellerie; in 2,5 cm
	- Stücken
2 große	Möhren; in 2,5 cm Stücken
350 g	Kleine gelbe Kartoffeln; im
	- Original Criollas,
	- geschält und in Würfel von
	- etwa 2,5 cm
	- Kantenlänge geschnitten
350 g	Mehlige Kartoffeln,
	- geschält und in Würf
	- etwa 2,5 cm Kantenlänge
	- geschnitten
350 g	Kleine rotschalige
	- festkochende Kartof
	- geschält und in Würfel von
	- etwa 2,5 cm
	- Kantenlänge geschnitten
6	Knoblauchzehen; geschält
1/2 cup	Frisches Koriandergrün
2	Hühnerbrühwürfel
1 Essl.	Salz
1/2 Teel.	Schwarzer Pfeffer

AJI

4	Frühlingszwiebeln; nur das
	- Weiße und Hellgrüne
1 mittelgr.	Tomate; gehäutet und
	- entkernt
1 kleine	Weiße Zwiebel; geschält
2	Frische Scotch Bonnet oder
	- Habanero-Chilis;
	- entstielt und nach
	- Belieben entkernt
3 Essl.	Frisches Koriandergrün
3 Essl.	Weißweinessig
1/4 Teel.	Salz

GARNITUR

2	Reife Avocados; geschält
	- und in Würfel von gut 1
	- cm Kantenlänge geschnitten
1 cup	Sour Cream oder Creme
	- fraiche
1/2 cup	Kleine Kapern; abgespült
	- und abgetropft (große
	- hacken)
1/2 cup	Frisches Koriandergrün

Für die Suppe die Hähnchenteile in einen sehr großen Topf geben und 2 l Wasser zugeben. Über großer Hitze zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und etwa 10 Minuten lebhaft simmern lassen, dabei mehrfach abschäumen.

Die Gemüse, Knoblauch, Koriandergrün und die Brühwürfel zugeben, salzen und pfeffern. Gut umrühren, damit alles gleichmäßig verteilt und möglichst von Brühe bedeckt ist. Wenn die Brühe wieder sanft köchelt, den Topf halb zudecken und 1 1/2 Stunden köcheln lassen, dabei 1 -2 mal umrühren. Abschmecken, evt. nachsalzen.

Mit einer Zange oder einem Schaumlöffel die Hähnchenteile aus der Brühe heben und auf eine grosse Platte legen. Die Suppe mit einem großen Kochlöffel umrühren, dabei einige der Kartoffel zerdrücken, um die Suppe etwas anzudicken. Falls die Suppe erst am nächsten Tag serviert werden soll, abkühlen lassen und kalt stellen.

Wenn das Hühnerfleisch etwas abgekühlt ist, alles von den Knochen lösen, in mundgerechte Stücke zerzupfen und in eine Servierschüssel geben.

Für das Aji alle Zutaten in der Moulinette fein hacken, in eine Schüssel geben.

Zum Servieren des Ajiacos die Avocadowürfelchen, die Saure Sahne, die Kapern und das Koriandergrün getrennt in kleine Schüsselchen füllen und mit dem Hühnerfleisch und dem Aji auf den Tisch stellen. Die Suppe falls erforderlich wieder erhitzen und in grosse Suppenschalen schöpfen, dabei in jede Schüssel ein Stück Maiskolben geben. Jeder bedient sich nach Belieben von den weiteren Zutaten.