

# Suppen Rezepte

## Chinesische Abalonen Suppe

Stichworte: Vorspeisen, Suppen, China, International, Geflügel

---

500 g	Hühnerklein		Zucker
1	Zwiebel	125 g	Hühnerbrustfilet
1	Daumengrosses Stück Ingwer	2	Essl. Reiswein (oder Sherry)
1/2	Bd. Koriandergrün	150 g	Abalonen (aus der Dose)
1	Teel. Pfefferkörner	1	Frühlingszwiebel
	Salz		Pfeffer, gemahlen

---

Hühnerklein waschen und das Fett abschneiden. Zwiebeln schälen und grob zerkleinern. Ingwer schälen und hacken. Koriandergrün putzen, Wurzeln entfernen und alles mit 1 l kalten Wasser übergießen.

Pfefferkörner dazugeben und langsam aufkochen. Den Schaum abschöpfen, bis die Brühe klar bleibt. Mit Salz und Zucker würzen, halb zugedeckt 30-60 min. köcheln. Durchsehen, das Fett mit Küchenkrepp entfernen.

Hühnerfleisch in dünne Scheiben schneiden, mit Salz einreiben und mit etwas Reiswein beträufeln. Kurz ziehen lassen. Abalonen in hauchdünne feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel putzen und fein hacken. Brühe wieder aufkochen, das Hähnchenfilet darin 1 min. garen. Salzen und pfeffern, die Abalonen und die Frühlingszwiebeln untermischen, einmal kurz aufkochen, mit Reiswein abschmecken.

**Tip:** Wenn's schnell gehen soll, die Abalonen, das Hähnchenfilet und die Frühlingszwiebel in einer fertigen Hühnerbrühe aufkochen.