

Asiatische Hühnerbrühe

Ergibt ca. 1,5 Ltr.

1kg ungekochte Hühnerknochen wie Rücken und Flügel
300 g Hühnerenteile wie Flügel und Schenkel
1,5 Ltr. kaltes Wasser
1 Karotte, in grobe Würfel geschnitten
1 kleines Stück frischer Ingwer, diagonal in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
4 ganze Frühlingszwiebeln, weißer Teil in grobe Ringe geschnitten
4 Knoblauchzehen, ganz mit Haut
4 EL Sojasoße
1/2 TL schwarze Pfefferkörner, zerstoßen

Die Hühnerknochen und die Hühnerenteile, Karotte, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Sojasoße und Pfefferkörner hinzufügen in einen sehr großen Topf geben. Mit dem kalten Wasser bedecken und das Wasser zum köcheln bringen.

Den Schaum, der im Topf an die Oberfläche steigt, mit einem großen, flachen Löffel abschöpfen. Achten Sie auf die Temperatur: Die Brühe sollte nicht kochen. Weiter abschöpfen, bis die Brühe klar wird.

Anschließend die Hitze reduzieren und die Brühe sanft köcheln lassen.

Die Brühe bei sehr schwacher Hitze zwischen 2 und 4 Stunden köcheln lassen und während dieser Zeit mindestens zweimal das Fett von der Oberfläche schöpfen.

Die Brühe soll reichhaltig und nahrhaft sein, deshalb muss sie so lange köcheln. Auf diese Weise bekommt die Brühe (und jede Suppe, die Sie mit ihr zubereiten) viel Geschmack.

Die Brühe durch mehrere Lagen feuchte Baumwolltücher oder durch ein sehr feines Sieb gießen, dann vollständig abkühlen lassen. Alles Fett von der Oberfläche entfernen.

Nun kann man die Brühe entweder sofort verwenden oder in Gefäße füllen und einfrieren.

Nikolaj Täuber 0179-5430241