



# Goldgelbe Hühnersuppe

meine Geheimwaffe gegen Erkältungen!



## Zutaten für 4 Portionen:

1 Suppenhuhn, küchenfertig, möglichst vom Bauern!

1 Zwiebel(n)

1 Zehe/n Knoblauch

1 Knolle/n Ingwer

1 große Möhre(n)

2 Gewürznelke(n)

1 Tüte/n Safran

1 TL Salz

1 TL Chiliflocken

2 Lorbeerblätter

250 g Möhre(n)

1 Bund Frühlingszwiebel(n)

200 g Basmati

Curry (bevorzugt Madrascurry)

Sojasauce

Pfeffer

Muskat, frisch gerieben

**Verfasser:** waldbeere

Das Huhn säubern, in einem Schnellkochtopf mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Die Möhre einmal längs durchscheiden, die Zwiebel halbieren, die Ingwerknolle ungeschält in Scheiben schneiden. Alle Zutaten bis hin zu den Lorbeerblättern dazutun. Auf mittlerer Stufe eine Stunde kochen.

In der Zwischenzeit die restlichen Möhren und die Frühlingszwiebeln in schräge Stücke schneiden.

Den Reis in einem separaten Topf nach Vorschrift garen.

Nach Ende der Garzeit das Huhn herausnehmen, die Brühe abseihen, dabei die Ingwerscheiben über der Brühe ausdrücken. Falls gewünscht, kann das Hühnerfleisch von den Knochen gelöst und der Brühe wieder zugegeben werden. Das Gemüse zugeben, die Brühe mit 1 Liter Wasser auffüllen und nochmals 20 min. leise köcheln lassen (ohne Druck!).

Mit Currypulver, Sojasauce, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Reis direkt auf die Teller geben und mit der Hühnerbrühe aufgießen.

Diese Suppe ist die Wunschkost für meinen Sohn, wenn er erkältet ist, ich habe zur Not auch schon auf ein frisches Hähnchen zurückgegriffen, weil ich kein Suppenhuhn bekommen habe. Wer keinen Reis mag, kann auch vorgekochte Fadennudeln oder auch Glasnudeln als Einlage nehmen.

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min.

**Koch-/Backzeit:** ca. 1 Std. 30 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** normal

**Kalorien p. P.:** keine Angabe

---

## Noch nicht eingekauft?

Mit der neuen Chefkoch SmartList kannst du die Zutaten direkt in deine Einkaufsliste speichern.

Jetzt kostenlos im App- und Playstore oder unter [www.chefkoch-smartlist.de](http://www.chefkoch-smartlist.de) herunterladen!



**Mitgedacht. Mitgebracht.**

---

