



Augenblick Mal! 10

Indonesisches Rezept für „Sop“ (Hühnersuppe)

Zutaten:

450g Hühnerbrust

3 Knoblauchzehen

3 Schalotten

Gemüse: Karotten, grüne Bohnen, Sellerie oder anderes nach eigenem Geschmack, in Stücken

Indonesische Gewürzmischung für „Sop“ oder mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuss und frischen Frühlingszwiebeln abschmecken.

450g Hühnerbrust in Stücke geschnitten mit ca. 1l Wasser kochen. 3 in Scheiben geschnittene Knoblauch und Schalotten sautieren bis sie duften und zur Suppe hinzufügen. Gewürzmischung und geschnittenes Gemüse hinzufügen und bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis alles gar ist.

Um die Suppe anzureichern, können in Stücke geschnittene Kartoffeln oder Suppennudeln mitgekocht werden.