

Augenblick Mal! 12

## **Chinesische Maissuppe mit Hühnchen**

Für 2 oder 3 Personen

2 Hühnerbrustfilets

Salz

1 kleine Dose Mais

1 Esslöffel Sojasauce

2 Teelöffel Maisstärke

2 Eier

In einem Topf die Hühnerbrustfilets in mind. 1 l köchelndem Salzwasser mindestens 30 Minuten garen (so viel Wasser nehmen, dass die Filets bedeckt sind). Das Wasser soll den Geschmack der Filets annehmen.

Die Filets aus dem Topf nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Maiskörner abtropfen lassen.

Mais, Fleischstücke und Sojasoße in die Brühe geben. Bei milder Hitze etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Maisstärke in etwas kaltem Wasser auflösen und die heiße Brühe unter Rühren damit binden.

Das Ei in einer Schüssel verquirlen. Die Brühe zum Kochen bringen und das Ei unterrühren. Sobald es stockt, den Topf vom Herd nehmen, die Suppe in Schälchen verteilen und servieren.

Die Konsistenz der Suppe ist abhängig von der Menge der Maisstärke. Meine Familie mag die Suppe lieber, wenn sie einer klaren Brühe ähnelt, es spricht aber nichts dagegen, sie stärker zu binden.