

Hier und heute



Hühnerbrühe mit Piment und Sojasoße

Wer im Sommer doch einmal frösteln sollte, der dürfte gefallen an der Hühnerbrühe von Koch Martin Gehrlein finden: Piment, Sojasoße und ein Lorbeerblatt machen hier den kleinen, aber feinen Unterschied.

Rezept

Hühnerbrühe mit Piment und Sojasoße

von Martin Gehrlein für 4 Personen

Zutaten

- 1 Hühner-Karkasse (z. B. vom Ofenhähnchen mit Sommergemüse)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Suppengemüse
- 1,2 l Wasser, kalt
- etwas Salz
- 4 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Pimentkörner
- etwas Sojasoße
- etwas Pfeffer

Zubereitung

Die ausgelöste Karkasse nach Belieben in Stücke teilen. Zwiebel halbieren. Knoblauch abziehen. Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Lauch und Petersilie) putzen, abbrausen und grob schneiden.

Einen Suppentopf erhitzen, die Zwiebel darin auf den Schnittflächen braun anrösten. Mit 1,2 l kaltem Wasser aufgießen. Karkasse, vorbereitetes Gemüse und Knoblauch zugeben. Den Ansatz mit ca. 1 ½ TL Salz, Pfefferkörnern, Lorbeer und Piment würzen. Alles aufkochen. Anschließend Temperatur herunterschalten und bei schwacher Hitze mit halb aufgelegtem Deckel ca. 40 Minuten köcheln.

Die Karkasse aus dem Suppenansatz entfernen, evtl. noch anhaftendes Fleisch ablösen und fein schneiden. Fond durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Fond mit Sojasoße, Salz und Pfeffer abschmecken und alles bei schwacher Hitze weitere ca. 15 Minuten köcheln.

Die Brühe entweder einfrieren und für andere Gerichte (z. B. Tellersülze, Schmorgerichte) verwenden oder mit dem abgezupften Hähnchenfleisch, feinen Gemüsestreifen, Nudeln oder Reis als Hühnersuppe zubereiten und genießen.