

Phó gà Suppe mit Poulet & Reisnudeln

Gesamtzeit **35 Min.**

Nährwertangaben (pro Portion):

1'661 kJ / 396 kcal

Fett: **6 g** Eiweiss: **47 g**

Kohlenhydrate: **47 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für das Poulet:

240 g Pouletbrust
80 ml Kikkoman Teriyaki Marinade

Für die Bouillon:

1 Gemüsezwiebel
Butterschmalz zum Anbraten
1 l Fleischbouillon
1 Sternanis
1 Zimtstange
2.5 EL Fischsauce (nach Geschmack)
Salz, Pfeffer

Für die Einlage:

300 g Reisbandnudeln
0.75 Bund Koriander
2 Stängel Thai-Basilikum
2 Stängel Minze
1 kleine Chilischote
1 Bio-Limette (unbehandelt)
200 g Mung-Sprossen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Pouletbrust in dünne Tranchen schneiden und in Kikkoman Teriyaki Marinade mindestens 30 Minuten marinieren.

Schritt 2

Für die Bouillon Gemüsezwiebel würfeln, in Butterschmalz leicht bräunen und mit Fleischbrühe ablöschen. Gewürze zufügen und zugedeckt rund 30 Minuten köcheln lassen. Bouillon ggf. mit Fischsauce abschmecken und passieren.

Schritt 3

Währenddessen Reisnudeln in einer Schüssel mit heißem, leicht gesalzenem Wasser übergießen und etwa 6 Minuten ziehen lassen. Koriander, Thai-Basilikum und Minze hacken und die Chilischote in kleine Ringe schneiden. Limette achteln. Das marinierte Hähnchenfleisch abtropfen lassen. In die Bouillon geben und 3 Minuten darin garen.

Schritt 4

Reisbandnudeln in ein Sieb abgießen. Zusammen mit Mung-Sprossen in Suppenschüsseln oder tiefen Tellern anrichten. Gehackte Kräuter und Chiliringe darauf verteilen. Mit der kochend heißen Bouillon übergießen. Die Pouletstücke auf die Suppenschüsseln oder -teller verteilen. Mit Limettenachteln garnieren und servieren.