



**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, 18.06.2024**

**Hühnerbrühe mit Piment und Sojasoße**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

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

**Zubereitung:**

1. Die ausgelöste Karkasse nach Belieben in Stücke teilen. Zwiebel halbieren. Knoblauch abziehen. Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Lauch und Petersilie) putzen, abbrausen und grob schneiden.
2. 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.
3. Alles aufkochen. Anschließend Temperatur herunterschalten und bei schwacher Hitze mit halb aufgelegtem Deckel ca. 40 Minuten köcheln.
4. Die Karkasse aus dem Suppenansatz entfernen, evtl. noch anhaftendes Fleisch ablösen und fein schneiden.
5. Fond durch ein feines Sieb in einen Topf passieren.
6. Fond mit Sojasoße, Salz und Pfeffer abschmecken und alles bei schwacher Hitze weitere ca. 15 Minuten köcheln.
7. 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.