



Asiatische Hühnersuppe mit Kokosmilch



Zutaten:

3 Knoblauchzehen
2 Schalotte(n)
1 Scheibe(n) Ingwer
1,5 Chilischote, rot
3 Möhre(n)
2 Zitronengras Halme
1 Bio-Huhn
Olivenöl
1 EL Paprikapulver, geräuchert
2 Limette(n)
1 l Hühnerbouillon
1 Dose(n) Kokosmilch
75 g Zuckerschote(n)
75 g Shiitakepilze
30 g Japanische
Stockschwämmchen
2 Frühlingszwiebel(n)
50 g Sojabohnensprossen



Big Green Egg
Geflügelhalter vertikal



Global G-02 Yoshikin
klassisches Kochmesser
20 cm



Big Green Egg Dutch
Oven Green, oval



Big Green Egg Dutch
Oven Green, rund



Big Green Egg Dutch
Oven aus Gusseisen



Boos Blocks
Schneidebrett aus Ahorn
mit Safrille



Big Green Egg Small

1

Die Holzkohle im Grill anzünden und mit dem Edelstahlrost auf 190 °C erhitzen. Inzwischen Knoblauch, Schalotten und Ingwer schälen und fein hacken. Chilischoten in dünne Ringe schneiden. Die Möhren schälen und in Würfel schneiden. Die Zitronengrasstängel mit der Rückseite eines Kochmessers an 5 bis 6 Stellen zerdrücken.

2

Das Huhn mit Olivenöl bestreichen und rundherum mit Pfeffer, Salz und geräuchertem Paprikapulver bestreuen. Das Huhn auf den Geflügelhalter setzen. Eine Limette halbieren und eine Hälfte in die Halsöffnung des Huhns stecken.

3

Den Dutch Oven auf dem Rost erhitzen und einen Schuss Olivenöl in den Topf geben. Knoblauch, Schalotten, Ingwer und Chilischoten hinzufügen und alles kurz anbraten. Die Möhrenstücke und das Zitronengras hinzugeben und alles unter ständigem Rühren einige Minuten braten lassen.

4

Den Geflügelhalter mit dem Huhn in den Topf stellen und ca. 300 ml Hühnerbouillon hinzugießen. Den Grilldeckel schließen und das Huhn 40-50 Minuten garen lassen. Gelegentlich prüfen, ob noch genügend Bouillon enthalten ist, gegebenenfalls Brühe angießen.

5

Den Rest der Bouillon und die Kokosmilch in den Topf gießen. Zuckerschoten, Shiitake-Pilze und Stockschwämmchen hinzufügen. Den Grilldeckel schließen und das Ganze ca. 10 Minuten garen lassen. Währenddessen die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und die zweite Limette halbieren.

6

Den Dutch Oven vom Grill nehmen, den Geflügelhalter entfernen und den Topf abdecken. Das Huhn abnehmen und in Stücke schneiden oder zupfen.

7

Die Hühnerstücke und die Sojasprossen in die Suppe geben und beliebig Limettensaft darübergeben. Die Suppe in Suppenteller füllen und mit den Frühlingszwiebeln bestreuen.