



Zutaten:

- 1 Msp Chilipulver
- 1 Fenchel
- 1 Hähnchenbrustfilet(s)
- 1 Msp Ingwer, gemahlen
- 1 Zweig(e) Kafir Limonenblatt
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 4 Zweig(e) Koriander
- 1 Msp Koriander, gemahlen
- 100 g Lauch
- 100 g Mie-Nudeln
- 1 Möhre(n)
- 1 TL Salz
- 100 g Sellerie
- 1 EL Sojasauce
- 1 Zitronengras Halme
- 1 TL Zucker, braun
- 1 Zwiebel(n)



GEFU Trommelreibe PECORINO



Cilio Mörser David & Goliath aus Granit



ASA Salatschale coppa kuro



Dick Wiegemesser



Graef Dörrautomat DA 506

1

Am Vortag die Gewürzmischung zusammenbringen, indem Korianderpulver, Chilipulver Ingwerpulver, das Kafir Limonenblatt, Salz und Zucker in einem Mörser zermahlt werden.

2

Für den Dörrautomaten entsprechend der Backbleche 2 bis 3 Schübe Backpapier zurechtschneiden.

3

Für das Brühpulver wird das Gemüse (Möhre, Fenchel, Sellerie, Lauch, Zwiebel, Knoblauchzehe, Zitronengras) unter fließendem Wasser gewaschen und geputzt. Anschließend wird das Gemüse mit einer scharfen Reibe auf das Backpapier geraspelt.

4

Das geraspelte Gemüse kommt nun für ca. 4 1/2 bis 5 Stunden bei 70 °C in den Dörrautomaten.

5

Das getrocknete Gemüse wird mit der Gewürzmischung vermengt und kann (luftdicht verschlossen) 2 bis 3 Wochen gelagert werden.

6

Wenn es nur eine Brühe werden soll: Für die heiße Brühe wird dann das Brühpulver (samt Gewürzmischung) mit 1 Liter kochendem Wasser aufgegossen. Das Ganze ca. 5 Minuten quellen lassen.

7

~~Für die Variante mit Nudeln & Fleisch:~~ Für die Nudelsuppe das Hähnchen in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Nudeln grob zerkleinern und den frischen Koriander von den Stielen zupfen. Dazu dann das Brühpulver (samt Gewürzmischung) geben und mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen. Das Ganze ca. 5 bis 8 Minuten ziehen lassen.

8

Abgeschmeckt wird zum Schluss mit Sojasauce!

Das Rezept funktioniert auch einwandfrei ohne Fleisch - somit ist es sogar vegan!