



Indonesische Bihunsuppe

mit zartem Hähnchen und Glasnudeln



20-30min



2 Personen

Heute haben wir einen indonesischen Klassiker für dich, der mit einem wahren Aromenfeuerwerk aufwartet. Diese tolle Suppe mit zartem Hähnchen, viel frischem Gemüse und feinen Glasnudeln wird nämlich mit fruchtig-scharfem Sambal Oelek, süßlich-würzigem Ketjap Manis und Madras-Currypulver ordentlich aufgepeppt und heizt so richtig schön ein. Lass es dir schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Sambal Oelek
- 1 Päckchen Madras-Currypulver 10
- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Karotte
- 1 Packung Champignons
- 1 rote Paprika
- 1 Päckchen Ketjap Manis 6
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 Lauchzwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- mittelgroßer Kochtopf
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Sojabohnen (6), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 506kcal, Fett 9.6g, Kohlenhydrate 67.8g, Eiweiß 35.0g



1. Fleisch vorbereiten

Die **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Mit **1EL Sambal Oelek** und 2TL Pflanzenöl vermengen. **Tipp:** Das **Sambal Oelek** ist sehr scharf. Wer es nicht so scharf mag, nimmt erst weniger und gibt nach Geschmack mehr dazu.



4. Suppe ansetzen

Die **Hähnchenwürfel** in einem großen Topf bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. anbraten, dann das **restliche Currypulver** untermischen. Mit der **1/2 des Ketjap Manis** und 750ml Wasser ablöschen. Die **1/2 des Brühgewürzes** unterrühren und die **Suppe** ca. 5Min. köcheln lassen.



2. Nudeln garen

In einem mittelgroßen Topf 500ml Wasser mit **1TL Currypulver** und 1 Prise Salz zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, die **Glasnudeln** in die heiße **Brühe** geben und 3-5Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und beiseitestellen.



3. Gemüse schneiden

Die **Karotte** schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Pilze** ggf. mit einer Bürste oder Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden.



5. Lauchzwiebel schneiden

Währenddessen die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.



6. Suppe fertigstellen

Die **Karotten**, die **Pilze** und die **Paprika** in die **Suppe** geben und 3-5Min. bis zum gewünschten Garpunkt mitköcheln. Die **Glasnudeln** hinzugeben und die **Suppe** mit dem **restlichen Brühgewürz** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Suppe** mit den **Lauchzwiebeln** bestreut servieren.