Hühnersuppe mit Avocado
Caldo de pollo con aguacates

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel(n)
1 Liter Hühnerbrühe
800 g Hühnchenfleisch
1 Chilischote(n)
1 Avocado
½ Zitrone(n) ausgepresst
1 Bund Koriander
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz, frisch gemahlen

Vorbereitung

Die Zwiebel schälen und feinhacken. Die Hühnerbrühe aufkochen. Hühnerbrustfilets hineinlegen, Zwiebel dazugeben und bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 20 Min. in der Brühe ziehen lassen.
Die Chilischote längs aufschlitzen, entkernen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Nicht vergessen: Hände waschen!

Zubereitung

Die Hühnerbrüstchen aus der Brühe nehmen und quer in schmale Streifen schneiden. Die Chilischeibchen etwa 5 Min. in der Hühnerbrühe kochen.
Den Koriander waschen, trockenschütteln und die Blättchen nicht zu fein hacken. Das Hühnerfleisch mit den Avocadospalten und dem Koriander in vier Suppenteller verteilen. Die Hühnerbrühe mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß darüber gießen.

© 2024 coquina.de