



## Hühnersuppe Phuket Käng gai Phuket

Herkunft: Thailand

Kategorie: Vorspeisen, Suppen

### Zutaten für 4 Portionen

8 Hähnchenschenkel  
8 Mu-Err-Pilze  
1 cm Ingwer  
½ TL Pfeffer  
2 Zehen(n) Knoblauch  
1 TL Koriander  
2 EL Sojasauce  
600 ml Wasser  
2 EL Öl  
150 g Schweinefleisch  
1 Prise Pfeffer  
1 Prise Salz  
100 g Bambussprossen  
½ Paprika rot  
100 g Bohnensprossen

### Vorbereitung

Die Hühnerschenkel 15 Minuten kochen, herausnehmen und klein schneiden. Das Schweinefleisch klein schneiden und ebenfalls kochen. Das Gemüse klein schneiden und 1 bis 2 Minuten blanchieren. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Mu-Err-Pilze 15 Minuten in Wasser einweichen, dann die Stiele entfernen und klein schneiden. Die Paprika putzen und in Streifen schneiden.

### Zubereitung

In einer Schüssel das Schweinefleisch mit Pfeffer, Salz und Knoblauch gut mischen und das Hühnerfleisch begeben. In einer Pfanne das vorbereitete Fleisch anbraten und zu dem erhitzten Öl Wasser, Sojasauce, Pfefferkörner, Knoblauch und Korianderpulver dazugeben. Nun die Bambusschoten, Paprikastreifen und Sojabohnen in die Pfanne geben. Alles mit Wasser aufgießen, kurz aufkochen lassen und in kleinen Schüsseln servieren.