Hühnersuppe mit Ingwer

Diese Suppe ist fantastisch und eine überraschende Variante zu der uns bekannten Hühnersuppe. Sie können die Schärfe etwas regulieren, indem Sie im zweiten Schritt weniger Ingwer zugeben, aber das muss jeder selber zwischendurch abschmecken. Diese Suppe wirkt auch Wunder bei Erkältungskrankheiten.

—

ZUTATEN

- 1 Suppenhuhn
- 500 g frische Ingwerwurzel (ungeschält)
- 2 Zwiebeln
- 2–4 Nelken
- 3 Zitronen
- Salz

—

ZUBEREITUNG

In Madagaskar wird das Suppenhuhn vor dem Kochen roh in kleinere Stücke zerlegt, aber ich empfehle, es erst zu kochen und dann zu entbeinen, da Sie dann nicht die Knochen aus den Suppentellern herausfischen müssen.

Das Huhn in einem Topf mit Wasser bedecken. Die Zwiebeln schälen, aber ganz lassen und mit den Nelken spicken. Diese in den Topf geben und alles aufkochen lassen. Sollte sich Schaum bilden, dann diesen abschöpfen. Den Ingwer schälen und in feine Scheibchen schneiden. Nach dem ersten Aufkochen den Ingwer zugeben und unterrühren. Wenn das Huhn gut durchgekocht ist, mit Salz abschmecken und den Rest des Ingwers – sofern gewünscht auch entsprechend weniger – einrühren. Noch einmal 10 Minuten lang kochen lassen und dann den frisch gepressten Zitronensaft direkt vor dem Servieren hinzufügen.

Eine Rinderbrühe wird recht ähnlich zubereitet, und vor allem gerne dann, wenn das Fleisch sehr fettig ist. Für die Rindersuppe wird allerdings nur ein Stück Ingwer benutzt. Es werden auch keine Zwiebeln oder Nelken, aber mehrere Knoblauchzehen sowie einige Tomatenstückchen mitgekocht. Die Rinderbrühe wird zu einer Portion Reis gegessen.