

# Vietnamesische Hühnersuppe (süß-sauer) – authentisch!

Rezept ist Mitbringsel von einer Vietnam-Rundreise

## Zutaten

4	EL	Sesamöl
2		Knoblauchzehen
3/4	Liter	Wasser
2	EL	Hühnerbrühe (Pulver)
1	Stück	Ingwer (frisch)
3	EL	Balsamico
2	EL	Sojasoße
2		Chili-Schoten
1	EL	Zucker
1	EL	Chinagewürz (Pulver)
1	EL	Honig
1	ganze	Zitrone
2	Stängchen	Zitronengras
1	Bund	frischer Koriander

### optionale Ergänzungen:

Hühnerfleisch  
Shrimps  
Ananasstücke

## Zubereitung

Knoblauchzehen, Ingwer und Zitronengras zerkleinern und alles in Sesamöl 5 Minuten andünsten.

Dann das heiße Wasser dazugeben und die Hühnerbrühe (Pulver) einrühren, wer will: auch etwas Hühnerfleisch oder Shrimps, alles kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Nun das Folgende dazugeben:

Sojasoße, Balsamico-Essig, Chili-Schoten, Chinagewürz (Pulver), Zucker, Honig, Zitronensaft und zum Schluss den klein gehackten frischen Koriander (wer will: auch ein paar Ananasstücke).

Alles gut verrühren, nochmals kurz aufkochen lassen und zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Guten Appetit!