
Chicken – Corn Soup

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2 El	Öl
100 gr	Maiskörner
1 Tl	fein gehackter Ingwer
50 gr	Schinkentranche
1	rote Peperoni
1	Knoblauchzehe in Scheiben geschnitten
½ Liter	frische Hühnerbouillon
	Salz
	Pfeffer
½ Tl	Sambal Olek
1 Tl	Reismehl oder Maizena
3-4 Tropfen	Sesamöl
1	Ei
2 El	fein geschnittener, asiatischer Schnittlauch



Zubereitung:

Die Peperoni halbieren, die Kerne und die weiße Trennwand herauschneiden.

Den Schinken und die Peperoni in feine Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch mit den Peperoni Streifen darin anziehen, die Maiskörner begeben, kurz mitdünsten, mit der Bouillon ablöschen, den Sambal begeben und ca. 10 Min. leicht köcheln lassen.

Das Reismehl mit etwas Wasser anrühren und die Suppe damit binden.

Zum Schluss das aufgeschlagene Ei in die Suppe geben und nochmals erwärmen.

Den *Schnittlauch in die Suppe geben, in vorgewärmte Tassen abfüllen und einige Tropfen Sesamöl begeben.

*Evtl. einen Anteil Schnittlauch erst am Schluss - als Garnitur - mit dem Sesamöl auf die Portionen verteilen.