WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pho Ga

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Hähnchenschenkel und -unterschenkel
1 Zwiebel
1 Stück Ingwer
3 Knoblauchzehen
1 Zimtstange
2 Sternanis
2 TL Fischsauce
2 Möhren
1 Bund Lauchzwiebeln
200 g Udonnudeln
1 Zitrone
Koriander
1 Chili

Nährwerte:

Pro Portion ca. 552 kcal, 15 g Fett, 53 g Kohlenhydrate, 40 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 145 Minuten (davon 120 Minuten Köcheln im Topf)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pho Ga

Zubereitung:

1. Zuerst Zwiebel, Ingwer und Knoblauch schälen, grob zerkleinern und ohne Öl circa 5 Minuten in einem Topf anrösten.

2. Dann die Hähnchenteilstücke, Zimt, Sternanis und Fischsauce dazugeben, mit 2,5 Liter Wasser auffüllen und circa 2 Stunden bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

3. Jetzt die Hähnchenteilstücke aus der Brühe nehmen, die Haut entfernen und das Hähnchenfleisch mit zwei Gabeln von den Knochen zupfen.

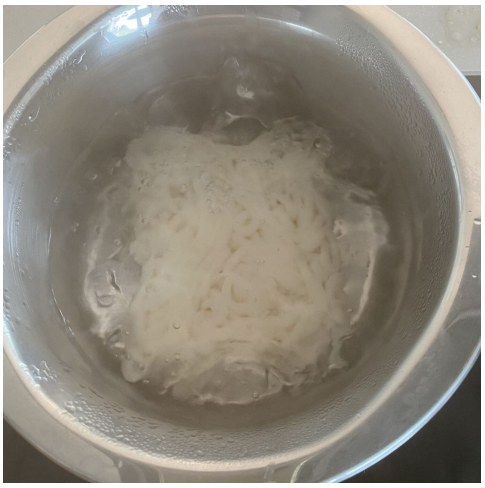
Pho Ga

4. Anschließend die Hühnerbrühe durch ein Sieb geben und auffangen.

5. Als nächstes die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Die Lauchzwiebeln säubern und in feine Ringe schneiden. Beides für circa 7 bis 10 Minuten in der Suppe garen.

Pho Ga

6. In der Zwischenzeit die Udonnudeln nach Packungsangabe zubereiten.



7. Zum Schluss die Udonnudeln in ein Schälchen geben und die Brühe mit dem Hühnerfleisch darüber schütten. Die Suppe mit Zitronenstückchen, Chilischeiben und gehacktem Koriander servieren und genießen.

WE LOVE
GEFLÜGEL!
Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pho Ga

Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**