

# Soto Ayam (indonesische Hühnersuppe)

**Zutaten Suppe:** 1 Suppenhuhn, 3l Wasser, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1TL Kurkuma, 1 TL gemahlener Koriander, ca 3 cm Ingwerwurzel, 3 Knoblauchzehen, 2 Stängel Zitronengras, 1/4 TL Chili(pulver)

**Zutaten Einlage:** pro Portion 1 hartgekochtes, halbiertes Ei, Sprossen, 1 handvoll angebratene Kartoffelwürfel, Glas- oder chinesische Nudeln, 1 Spritzer Limettensaft.

**Zubereitung:** das Huhn im leicht gesalzenem Wasser mit den Gewürzen ca 1-2 Std gar kochen. (Wer mag kann auch vorher noch die Gewürze fein malen und in Öl anbraten) Dann das Huhn aus der Brühe holen und das Fleisch ablösen und in mundgerechte Stücke zerteilen. Mit ordentlich Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren in Suppenteller oder Schalen die Nudeln und Sprossen verteilen, mit Brühe auffüllen. Dann die gebratenen Kartoffelwürfel oben auf die Suppe streuen, mit einem Spritzer Limettensaft beträufeln und servieren.

Selamat makan!

