

CHAZUKE SOUP

Zutaten - Aromatisierte Bouillon

- 50g Sushi-Reis
- 1dl Wasser
- 4dl Wasser
- 4 TL [Sencha Fukujyu](#)
- ½ TL [Ingwer](#)
- ¾ TL [Salz](#)
- 1 EL Olivenöl
- 1 Pouletbrüstli
- ¼ TL [Salz](#)
- wenig [Pfeffer](#)
- 50g Stangensellerie, in Scheibchen
- 1 Bundzwiebel mit dem Grün, in feinen Ringen
- 2 EL [Koriandergrün](#)
- 1 TL [Sesam](#), geröstet

Reis

Reis in einem Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen. Reis mit dem Wasser in eine Pfanne geben, ca. 15 Min. quellen lassen. Reis aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln. Platte ausschalten, zugedeckt ca. 10 Min. quellen lassen, dabei Deckel nie abheben.

Teesud

Wasser aufkochen, Tee begeben. Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 3 Min. ziehen lassen. Tee absieben. Ingwer und Salz dazugeben, umrühren, zugedeckt warm halten.

Einlage

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Poulet beidseitig je ca. 5 Min braten, herausnehmen, würzen, in Tranchen schneiden.

Anrichten

Reis mit dem Gemüse in Suppenschalen verteilen, Teesud darübergiessen, je mit einem Teller zugedeckt ca. 2 Min ziehen lassen. Poulet auf die Suppe geben, mit Koriander und Sesam garnieren.

