



Asia-Geflügeleintopf

- **Küche:** Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein leichter und schnell gemachter Geflügeleintopf asiatischer Art. Natürlich frisch, würzig und gesund

Zutaten

- 2 Hähnchen Brüste mit Haut und Knochen, gewaschen
- 1 1/2 l Gemüsebrühe
- 600 g Chinakohl in Streifen
- 4 frische Möhren in dünnen Streifen
- 3 Stangen Frühlingslauch in dünnen Streifen
- 150 g Steinchampignons in groben Scheiben
- 1 rote Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 2 Stiele Zitronengras in groben Stücken
- 2 Limettenblätter
- 200 g breite Asia Reismudeln
- 2 El Olivenöl
- Salz, grob gemahlener schwarzer Pfeffer, Soja Sauce nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Gemüsebrühe mit den Chiliwürfelchen, Limettenblättern und dem Zitronengras aufkochen. Die Hähnchen Brüste hineingeben; 18 - 20 min. leise köcheln lassen.

Schritt3

Danach heraus nehmen, abkühlen, ausbrechen, die Haut entfernen und in Streifen schneiden.

Schritt4

Den Fond durch ein Küchensieb passieren und mit Salz und Soja Sauce würzen.

Schritt5

Die Reismudeln hinein geben, nach Packungsanweisung garen.

Schritt6

Die Champignons, Möhren - und Lauchstreifen in Olivenöl kräftig anschwitzen, dann den Chinakohl dazu geben, kurz durchziehen lassen, "bissfest" halten.

Schritt7

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Das Gemüse und die Geflügelstreifen zum Eintopf geben, nachschmecken und etwas grob gemahlenen Pfeffer darüber mahlen.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** geflügel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asia-gefluegeleintopf/>