

Suppe mit gefüllter Wassermelone

1 kg Wassermelone, rundes Ende	1 Hühnerkarkasse	125 g Garnelenfleisch
125 g Hühnerfleisch	125 g Entenfleisch	125 g mageres Schweinefleisch
125 g geräuch. Bauernschinken	125 g Strohpilze	125 g Brokkolistengel
1 1/2 L Hühnerbrühe		
Würzmischung:		
1 TL Sesamöl	2 TL Salz	1/2 TL weißer Pfeffer
1 TL Zucker		

Die Melone dünn schälen, dann mit einem Löffel Kerne und faseriges Fruchtfleisch aus der Mitte entfernen. Zusammen mit der Hühnerkarkasse in einen großen Topf geben und mit kochendem Wasser bedecken. Etwa 20 Minuten leise köcheln lassen. Die Hühnerknochen wegwerfen, das Wasser abgießen und die Melone beiseite stellen.

Fleisch und Gemüse in kleine Würfel schneiden. In einen großen Schmortopf geben und die Würzzutaten hinzufügen. Die Melone vorsichtig umdrehen, so daß sie die gewürfelten Zutaten bedeckt und wie eine Kuppel im Topf liegt. Die Brühe in den Schmortopf gießen. Auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde köcheln lassen, bis gewürfelte Zutaten und Melone vollkommen weich sind und ihr volles Aroma entfaltet haben.

Die Melone mit Korianderblättern oder aus Melonen- oder Gurkenschale geschnittenen Ornamenten dekorieren. Geschickte Köche schneiden das Muster beim Schälen direkt in die Melone, das heißt, die Verzierungen bleiben grün, während die restliche Schale entfernt wird.

Chinesisch am 10. Januar 2019