

Hühner-Suppe mit Erbsen und Fleisch-Bällchen

150 g Hühnerbrust	1 Eiweiß, leicht geschlagen	1 EL Maisstärke
Eiswasser	1/2 TL Salz	Öl
1 L Hühnerbrühe	2 TL Reiswein	150 g Erbsen, gegart
1 EL Hühnerfett		

Das Hühnerfleisch mit Hackmesser oder Kompaktküchenmaschine zu einer Paste verarbeiten. Geschlagenes Eiweiß, Maisstärke, 1/8 Liter Eiswasser und Salz hinzufügen. Beim Vermischen nur in eine Richtung rühren. Die Masse sollte so glatt und feucht sein, daß sie von einem Eßstäbchen in großen Tropfen abgleitet.

Öl in einem Wok erhitzen, dann die Temperatur herunterschalten. Die Hühnerfleischmasse in einen Trichter geben und etwa erbsengroße Portionen in das heiße Fett tropfen lassen. Die Bällchen braten bis sie sich weiß zu färben beginnen und gar sind. Mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen.

Die Hühnerbrühe erhitzen und den Reiswein hinzufügen. Die abgetropften Erbsen und Fleischbällchen dazugeben und heiß werden lassen. Nach Geschmack salzen und, falls gewünscht, die Suppe mit 1 1/2 Eßlöffeln Maisstärke, die mit kaltem Wasser angerührt werden, eindicken. Nach Belieben das zerlassene Hühnerfett hinzufügen und das Gericht servieren.

Chinesisch am 18. Juni 2021