Asiatischer Hühnerfond



Asiatischer Hühnerfond beim Köcheln im Bräter

Angeregt zu diesem Gericht – so man es so nennen kann – hat mich Petra von DerMutAnderer. Denn es ergibt, so korrekt gekocht, nur eine Hühnerbrühe, die für viele asiatische Suppengerichte als Vorlage dienen kann. Abgewandelt habe ich es in der Weise, dass ich zu dem verwendeten Brathähnchen mehr Suppengemüse, mehr Ingwer, Zitrone und Knoblauch verwendet habe. Aber es soll ja im Endeffekt auch eine gute Brühe als Grundlage für Suppen ergeben.

Zutaten:

- 1 Brathähnchen
- ½ Knollensellerie
- 2 Stangen Lauch
- 4–5 Wurzeln
- 4 Zwiebeln
- 1 Knoblauchknolle
- 8 Scheiben frischer Ingwer

- 1 unbehandelte Zitrone
- 3–4 Zweige frische Petersilie

- 10 Pfefferkörner
- 10 Pimentkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 3–4 große Lorbeerblätter

Zubereitungszeit: ca. 4 Stdn.

Das Brathähnchen mit einem scharfen Hackbeil zerlegen – Hähnchenschenkel, Flügel, Brustfleisch, Rücken. Knollensellerie, Lauch und Wurzeln klein schneiden. Zwiebeln schälen und in zwei Hälften teilen. Knoblauchzehen schälen und ganz lassen. Den frischen Ingwer und die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Petersilie ebenfalls kleinschneiden.

Etwa 3–4 l Wasser – je nach Fassungsvermögen des Bräters – in einem Bräter erhitzen und die Hähnchenteile, das Gemüse und dann die Gewürze hinzugeben. Zum Kochen bringen und zugedeckt bei geringer Temperatur zugedeckt etwa 3–4 Stunden köcheln lassen.

Dann die Hähnchenteile herausheben, das Fleisch des Brathähnchens herauslösen und für weitere Zubereitungen aufbewahren. Den Hühnerfond durch ein Sieb geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für weitere Verwendung portionsweise einfrieren.