

KRÄUTER-GEDÄMPSTER KABELJAU UND AROMATISCHE CORDYCEPS-BLÜTEN-HÜHNERSUPPE



Kategorie: Hauptgerichte
Fisch & Fleisch

Kreiert: am 18.09.2024

Qualifiziert von: Supercook
SG

Vorgeschlagen von: CerCad
Gesamtzubereitungszeit: 50
Minuten

Geeignet für Artikel:

- Supercook SC350
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE FÜR 4 PORTIONEN

600 Gramm	Hühnertrommeln mit Haut und Knochen
10 Gramm	Cordyceps-Blüten
30 Gramm	Getrocknete chinesische Yamswurzel
40 Gramm	Goji-Beeren
6 Stück	Getrocknete Jakobsmuscheln, eingeweicht zum Erweichen
1 Teelöffel	Salz
1500 Gramm	Wasser
250 Gramm	Kabeljaufilet mit Haut (bis zu 300g)
40 Gramm	Frischer Ingwer, in dünne Scheiben geschnitten
2 Zweig	Frühlingszwiebel, weißer Teil halbiert und grüne Teile kleingeschnitten zum Garnieren
0.5 Esslöffel	Goji-Beeren
6 Stück	Rote Datteln, entkernt und in Streifen geschnitten
3 Stück	Dang Gui (Chinesische Angelica-Wurzeln)
4 Stück	Getrocknete Shiitake-Pilze, eingeweicht und in dünne Scheiben geschnitten
20 Gramm	Speiseöl

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).

WERKZEUGE



Messer (scharf)



Spatel



Vapore



Gareinsatz



Messbecher

