

Mexikanische Hühnersuppe

für 4 Personen

Suppe

1 Liter	Hühner- oder Gemüsebouillon
2	Pouletblätzi
1	Zwiebel
1 Bund	Koriander
1	Avocado (festfleischig)
1	Limette
12	Dattel- oder Cherry-Tomaten

Some Like It Hot

1	rote oder grüne Chilischote
...	Tabasco
...	Chilisauce

Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Die Bouillon erhitzen. Die Pouletblätzi hineinlegen, ebenso die gehackte Zwiebel. Die Hitze kleinstellen, zudecken, und 20 Minuten köcheln lassen. Dann die Pouletblätzi herausnehmen und abkühlen lassen.

Den Koriander waschen und die Blätter von den Stängeln zupfen und hacken.

Die Tomaten in feine Scheiben schneiden.

Die Avocado halbieren. Beide Hälften aus der Schalte pulen, in drei Streifen und dann in feine Scheiben schneiden. Sofort mit dem Saft einer Limette vermischen.

Die Pouletblätzi in feine Scheiben schneiden.

Die Bouillon wieder erhitzen, dann die Hitze kleinstellen. Die Poulet-, Avocado- und Tomatenscheiben hineinlegen (je nach gewünschter Schärfe auch die Chilistücke) und fünf Minuten ziehen lassen. Nach Bedarf mit Salz, Limettensaft und Tabasco oder Chilisauce nachwürzen.

Am Schluss den gehackten Koriander begeben und servieren.