

# „Ronakoho“ Hühnerbrühe



## Zutaten für 4 Personen:

- 1 ganzes Hühnchen oder ca. 1kg Hühnerbrust
- 5 Ingwerwurzeln
- 2 Chilischoten
- 4 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen





## Zubereitung:

1. Das Hühnerfleisch schneidest du in 3 bis 4 Zentimeter große Stücke und gibst sie in einen Topf.
2. Schäle den Ingwer und den Knoblauch und gib sie ebenfalls in den Topf.
3. Die Tomaten in Würfel schneiden und hinzugeben.
4. Gib ca. 1,5 Liter Wasser und etwas Salz hinzu.
5. Bei geringer Hitze köcheln lassen, bis das Hühnerfleisch weich ist.
6. Die Chilischoten zermahlst du in einem Mörser oder schneidest sie klein. Dann gibst du sie in den Topf hinzu.
7. Nun den Topf vom Herd nehmen und zudecken. Dann heiß servieren.

