

Koreanische Nudelsuppe - Dak-kalguksu



Zubereitung

- Hähnchen waschen, Knoblauch schälen, Zwiebeln schälen und in Viertel schneiden
- alles mit 6 l Wasser in großen Topf aufkochen und eine Stunde kochen
- aus Mehl, Stärkemehl, 5 g Salz, 2 El Öl und 300 ml Wasser einen Teig kneten
- auf Teller legen und mit Frischhaltefolie abdecken
- für 10 min ruhen lassen



Zutaten

Zutat	Menge
Wasser	6 l
Hähnchenbrustfilet	600 g
Hähnchenschenkel (2 St.)	600 g
Knoblauchzehen	32 St.
Zwiebeln	2 St.
Stärkemehl	70 g
Salz	5 g
Mehl	450 g
Salz	1/2 TL
Öl	2 EL
Wasser	300 ml
Zucchini	1 St.
Kräutermeersalz	1 P.
Frühlingszwiebeln	2 St.
Salz	30 ml + 15
Fischsoße	2 EL
Pfeffer	1 TL
Sesamöl	2 EL

- dann nochmal kneten und 10 min ruhen lassen
- noch 2 mal wiederholen
- Frühlingszwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden
- Zucchini waschen und in Stifte reiben
- mit Kräutermeersalz würzen und auf die Seite stellen



- Hähnchenfleisch in Stücke rupfen



- nach 10 min mit der Hand ausdrücken
- mit Öl in der Pfanne kurz anbraten
- nach einer Stunde Kochzeit Hähnchen aus der Brühe holen
- von den Beinen die Haut abziehen und in einer Pfanne anbraten

- Knoblauch und Zwiebel aus der Brühe fischen
- in einer Schüssel mit der Gabel zerdrücken
- mit 15 ml Salz, 1 TL Pfeffer und 2 EL Sesamöl mischen



- Nudeln portionsweise in reichlich kochendes Salzwasser geben
- kurz aufkochen bis Nudeln oben schwimmen (ca. 1 min)
- in Schüssel geben
- alles auf den Tisch stellen



Quelle

<https://www.maangchi.com/recipe/dak-kalguksu>

- Nudelteig dünn ausrollen, falten mit Mehl dazwischen
- dünne Streifen schneiden