Wer an die indonesische Küche denkt, denkt in aller Regel an Nasi und Bami Goreng. Oder aber eben an die berühmte Bihun-Suppe. Alle drei Köstlichkeiten gibt es nämlich für sehr kleines Geld in der Konservendose. Ein heute bekannter Künstler, der in den Achtzigerjahren an der hiesigen Kunstakademie studierte und damals wirklich bitterarm war, gestand kürzlich, er habe sich von diesen Dosen ernährt, die er im Supermarkt seines Vertrauens nach dem Ablauf des Verfallsdatums geschenkt bekam. In der Beliebtheit bei prekär lebenden Menschen und Nerds, die rasch was Scharfes beim Programmieren schnabulieren wollen, wurde die erwähnten Spezialitäten von den Instant-Packs asiatischer Prägung. Weil mich persönlich derlei denaturiertes Fressen anwidert, habe ich über Jahre die Finger davongelassen. Bis ich ein prima Rezept für die Bihun-Suppe fand, es ausprobierte und begeistert war.

Tatsächlich gibt es in Indonesien und umzu kein Gericht, das „Bihun“ heißt; das Wort bedeutet einfach „Fadennudel.“ Gekrallt hat es sich ein Lebensmittelhersteller vor rund 50 Jahren für seine eingedoste Fadennudelsuppe indonesischer Geschmacksrichtung. Weil er damit so erfolgreich war und Dutzende Nachahmer fand, hat sich irgendwann eine Vorstellung und eine Rezeptwelt rund um die Dosensuppe des findigen Unternehmens gebildet. Sicher ist eigentlich nur, dass in der Suppe Glas- oder Fadennudeln aus Weizenmehl schwimmen müssen, die in einer Gemüse-, Hühner- oder sonstigen Fleischbrühe gegart wurden. Gewürzt wird indonesisch-scharf, also mit Chili, Chili und Chili, sowie Currypuder und Sojasoße. Bei der Einlage scheiden sich dann schon die Geister.

Die meisten Bihun-Fans erwarten Hühnerfleisch und Champignons sowie fein geschnittenes Suppengemüse als Einlage. Außerdem muss das Süppchen leicht gebunden sein, darf also nicht vom Löffel fließen wie Wasser. Das alles zusammengerechnet ergibt folgende Materialliste und daran Anschließend die Handlungsanweisung.

Die Zutaten (für 2 Portionen als Hauptmahlzeit):

1 Liter konzentrierte Hühnerbrühe oder Geflügelfond (oder beides)

200 g Hähnchenbrust

1 Zwiebel

150 g Champignon

1 mittelgroße Möhre

1 eher dünne Stange Porree

1/2 Dose stückige Tomaten
1 bis 2 rote Chili-Schoten
100 g Glasnudeln (oder dünne Fadennudeln)
neutrales Öl, Sesamöl, Sojasoße, Worcestershire-Soße
scharfes Curry-Puder, geröstete Sesamkörner
Reisstärke

Die Zubereitung:

Die Brühe bzw. der Fond ist der Hauptgeschmacksträger, das ist klar. Deshalb kann ich von der Verwendung von gekörnter Brühe nur abraten. Wenn du keinen Bock hast, eine Hühnerbrühe selbst zu ziehen, empfehle ich einen guten Geflügelfond aus dem Glas, den es inzwischen in jedem größeren Supermarkt findest. Um 1 Liter Kochflüssigkeit zu bekommen, solltest du ca. 400 ml Fond mit heißem Wasser auffüllen. Nimmst du selbstgemachte Brühe, solltest du darauf achten, dass sie schon gut gesalzen ist, aber nicht durch ungewöhnliche Bestandteile zu viel Eigengeschmack gibt – Ingwer ist ausdrücklich erlaubt. In dieser Brühe kochst du die Hähnchenbrust für ca. 30 Minuten auf eher kleiner Flamme.

Währenddessen schälst du die Zwiebel und machst feine Streifen draus. Putz die Pilze und zerlegt sie in nicht zu dünne Scheiben. Schäl die Möhre und mach feine Streifen draus, dito den Porree. Die Chili-Schoten solltest du entkernen und in feine Querstreifen schneiden. Ist das Huhn fertig, lässt du es ca. 20 Minuten abkühlen; die Brühe solltest du aber auf der Kochplatte warmhalten. Mach Öl in der Pfanne heiß und würz es mit ein wenig Sesamöl. Röste darin zunächst das Curry-Pulver an, gib dann die Chilis und das Gemüse rein und lass alles gut anschwitzen. Tu die stückigen Tomaten dazu und lass alles einmal ordentlich durchkochen.

Zerreiß das Hühnerfleisch in mundgerechte Fetzen. Löffle dann die Tomatensache in die Brühe, füg das Fleisch hinzu und natürlich die Nudeln. Koch die Suppe bis die Nudeln gar sind. Schmeck beherzt mit Sojasoße ab, würz mit ein paar Spritzern Worcestershire-Soße und salze eventuell nach. Rühr 1 TL Reisstärke mit kaltem Wasser an und binde die Suppe damit ab, indem du die Mischung in die heiße Flüssigkeit rührst und einmal aufkochst.

Ein Wort noch zum Curry-Pulver: Die Bihun-Suppe sollte nicht nach Curry schmecken, es soll halt das asiatische Aroma verstärken. Deshalb greifst du am besten zu einem eher fruchtigen

Curry-Puder – die Schärfe kommt von den Chilis!