Suppen Rezepte

Scharfe Chinasuppe

Anzahl: 4 Personen
Stichworte: China, Party, Scharf, Suppe

30	g	getrocknete chinesische -Pilze
50	g	Glasnudeln
250	g	Schweinefleisch
		Salz, Pfeffer
2	Essl.	Soja-Sauce
100	g	Karotten
1	Bund	Frühlingszwiebeln
3	Essl.	Öl
100	g	grüne Erbsen (TK)
1		Liter Fleischbrühe
130	g	Bambussprossen
50	g	Sojabohnenkeimlinge
		-6 Chilischoten
		Sambal Oelek

Pilze einige Stunden einweichen. Glasnudeln in reichlich kochendes Wasser geben, von der Kochstelle nehmen und zugedeckt ca. 4 Minuten quellen lassen. Nudeln auf ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Fleisch in Streifen schneiden, salzen, pfeffern und mit Soja Sauce beträufeln. Karotten schälen, nach Wunsch der Länge nach 4 Kerben einschneiden und die Karotten in Scheibchen schneiden, so entstehen Blütenblätter. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, das Fleisch darin kurz anbraten.

Vorbereitetes Gemüse und Erbsen zugeben und mit Brühe auffüllen. Zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Bambussprossen, Sojabohnenkeimlinge, Glasnudeln, abgetropfte Pilze sowie Chilischoten zufügen und 5 Minuten ziehen lassen. Suppe mit Sambal Oelek abschmecken. Wer es schärfer liebt, gibt noch etwas Sambal Oelek in seine Suppentasse.