

Pekingsuppe



Zutaten für 4 Personen:

- 100g gekochtes Hühnerfleisch
- 100g Bambussprossen
- 40g Paprika (rot)
- 40g Paprika (grün)
- 1x haselnussgroßes Stück Ingwer
- 8x Mu-Err-Pilze
- 2x Eier
- 50g Glasnudeln
- 200g Tomatensaft (ungewürzt)
- 2x EL Reisessig (dunkel)
- 2x EL Reisessig (hell)
- 2x EL Sojasauce (hell)
- 2½ x EL Zucker
- 1x EL Sambal Oelek
- Sriracha Super Hot ChilisaUCE
- 1x Liter kräftige Hühnerbrühe
- Salz
- schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- Sesamöl (aus geröstetem Sesamsamen)
- Erdnussöl
- Speisestärke (in Wasser angerührt)
- Schnittlauch

Anleitung:

- Hühnerfleisch in sehr kleine Stücke schneiden
- Bambussprossen und Paprika klein würfeln
- Ingwer fein hacken
- Schnittlauch klein schneiden
- Mu-Err-Pilze ca. 10 Minuten in warmem Wasser einweichen, dann in dünne Streifen schneiden
- Tomatensaft, Zucker und Sambal Oelek vermischen
- einen Wok erhitzen, etwas Erdnussöl zugeben und den Ingwer glasig braten, Bambussprossen, Paprika und Mu-Err-Pilze zugeben und ca. 1 Minute mit braten, dann beiseite stellen
- Hühnerbrühe zum kochen bringen, Hühnerfleisch zugeben, Ingwer, Bambussprossen und Paprika zugeben und alles ca. 3 Minuten kochen
- Tomatensaftmischung zugeben und nochmals ca. 2 Minuten kochen
- die angerührte Speisestärke unter Rühren zugeben bis gewünschte Konsistenz erreicht ist
- die Eier in einer Schüssel verquirlen, zur kochenden Suppe geben ohne zu rühren
- mit Salz, Pfeffer, Srirachasauce und Sesamöl abschmecken
- Suppe in einer Tasse anrichten, Schnittlauch darüber streuen, etwas Sesamöl und schwarzen Pfeffer dazugeben und sofort heiß servieren