Chinesische Suppe:

Zutaten:

1 Bund Suppengrün (für die Brühe)
1 Stange Porree
5 Frühlingszwiebeln
3 Zwiebeln (1 für die Brühe, 2 für die Suppe)
1 Stück Ingwer (Daumengroß)
2 Möhren
1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
getrocknete chinesische Pilze nach Wahl (Morcheln, Mu-Err usw.)
1 Glas Bambussprossen (Abtropf 180g)
1 Glas Sojasprossen (Abtropf 180g)
1 Paket Glasnudeln
1 Tube Tomatenmark 200g
2 Eier
1 Flasche Sesamöl
1 Flasche Sojasoße 140ml

400-500g Hühnerbrust
Hühnerklein für die Brühe

Salz, Pfeffer, Essig, Chillipulver (oder Schoten), Paprika Edelsüß, Zucker

Zubereitung:

Brühe:
1,5 Liter Wasser kalt aufsetzen.
In das kalte Wasser das gewürfelte Suppengrün, 1 Zwiebel, das Stück geschälten Ingwer und das Hühnerklein geben und etwa 30 Minuten kochen.
Nach etwa 30 Minuten die Hühnerbrust zur Brühe geben und weiter 30 Minuten kochen.

Hühnerklein und Hühnerbrust aus der Brühe nehmen und die Brühe abgiessen, das Gemüse verwerfen.

Hühnerfleisch klein schneiden und beiseite stellen.

Die Suppe:

Die getrockneten Pilze in warmen Wasser einweichen.
Pro Pilzsorte etwa 300ml Wasser. Das Wasser wird anschließend noch gebraucht.
Wir haben immer drei Sorten, also kommt noch fast 1 Liter Wasser zusammen.
Dafür nehmen wir so große Glasschalen (Salatschalen).
Pilze beiseite stellen und weichen lassen.

Zwiebeln würfeln.
Paprika und Möhren in Streifen, Porree und Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden.

Kochvorgang:

Wok nehmen und warm werden lassen.
Es geht auch ein normaler Topf mit etwa 4 Liter Fassungsvernögen.

Sesamöl erhitzen und Zwiebeln anschwitzen.
Nacheinander das Gemüse mit anbraten.
Möhren, Paprika, Porree, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Bambussprossen, Pilze (ohne Wasser).

Dabei immer schön rühren, Röstaromen und braun anbraten tut nicht Not.

Dann die 1,5 Liter Brühe hinzu geben.
Das Hühnerfleisch hinzu geben.

Nun die Glasnudeln in kaltes Wasser legen und weich werden lassen.
Dabei köchelt die Suppe schön vor sich und ab und zu rühren.

Eine kleine Schale nehmen und die beiden Eier komplett hinein schlagen.
Dazu zwei Teelöffel Zucker.
Mit einer Gabel ordentlich verrühren.

Wenn die Suppe nun ordentlich kocht und Temperatur hat die Eier dazu geben.
Nicht rühren, die müssen erst einmal stocken, sonst werden die zu fein.

Die weichen Glasnudeln in der Mitte durchschneiden und zur Suppe geben.

Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Chilli, Zucker und Essig.
Wir machen das hier etwa wie folgt:
2 TL Salz
2 TL Zucker
30ml Essig (rantasten, süß-sauer empfindet jeder anders)
Sojasoße 140ml
Tomatenmark 170g
Mit Chilli, Pfeffer und Paprika Pulver geht es dann an die Schärfe.

Gut ist es immer die Suppe noch gut 1,5 bis 2 Stunden auf kleiner Flamme ziehen zu lassen.
Mitunter muß man auch noch etwas Wasser geben um sie etwas dünner zu machen, die zieht schon mal gerne nach und wird dicker.