Glasnudelsuppe
Bihun tāng

Herkunft: China
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Marinieren / Einlegen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Rinderknochen
250 g Hühnchenfleisch
2 Liter Wasser
1 Prise Salz
100 g Glasnudeln
30 g Mu-Err-Pilze getrocknet
3 Karotte(n)
1 Bund Frühlingszwiebel(n)
4 cm Ingwer
100 g Bohnensprossen
1 Paprika rot
50 g Bambussprossen
4 EL Sojasauce
1 EL Sambal Oelek
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung
Die Rindfleischknochen, Hühnerklein, Wasser und Salz zum Kochen bringen, ca. 1 Stunde kochen lassen. Inzwischen die Glasnudeln und getrockneten Mu-Err Pilze jeweils getrennt 10 Minuten in heißem Wasser einweichen lassen. Die Glasnudeln in ein Sieb schütten, mit klarem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Karotten in Scheiben, Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen fein hacken, den Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden. Bambussprossen in dünne Scheiben schneiden. Die eingeweichten Morcheln gründlich putzen, entstielen und in dünne Scheiben schneiden.

Zubereitung
Fleischknochen und Hühnerklein aus der Suppe nehmen. Von den Lauchzwiebeln etwa zum Garnieren zurücklassen, sonst alles Gemüse und Sojabohnenkeimlinge in die Brühe geben, 15 Minuten köcheln lassen. Fleisch vom Knochen lösen, in dünne Streifen schneiden und in die Brühe geben. Glasnudeln in kleine Stücke schneiden und ebenfalls zufügen. Mit Sojasoße, Sambal Oelek, Salz und Pfeffer abschmecken und restliche Lauchzwiebeln darüberstreuen.

© 2024 coquina.de