# Suppe mit Milch und Kohl
# Cài ye nai tāng

Herkunft: China
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

50 g Chinakohlblätter
50 g Schinken
1 Frühlingszwiebel(n)
1 EL Schweineschmalz
½ Liter Fleischbrühe
1 Prise Salz
100 ml Milch
1 EL Schnittlauch Für die Garnitur

## Vorbereitung

Die Chinakohlblätter waschen und mit der Hand in mundgerechte Stücke reißen danach den Schinken würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen und die weißen und hellgrünen Teile in feine Scheiben schneiden.

## Zubereitung

Einen Topf oder Wok erhitzen. Das Schweineschmalz darin erwärmen. Frühlingszwiebel unter Rühren bei starker Hitze kurz anbraten. Schinken dazugeben und ebenfalls kurz braten. Brühe angießen und zum Kochen bringen. Den Chinakohl dazugeben und etwa 1 Minute kochen, bis er sich kräftiger grün färbt, danach salzen, evtl. den Schaum abschöpfen. Die Milch untermischen und die Suppe gleich servieren. Nach Belieben kann die Suppe mit Schnittlauch garniert werden. Nachdem die Milch in der Suppe ist, darf man sie nicht mehr kochen, da sonst die Milch gerinnt und die Suppe nicht mehr hübsch aussieht.

© 2024 coquina.de