Chinesische Blumenpilzsuppe
Dong gu tāng

Herkunft: China
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Marinieren / Einlegen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Schweinenacken
30 g Winterpilze / Shiitake getrocknet
1 Liter Hühnerbrühe
Für die Marinade
1 ½ EL Kartoffelmehl
3 EL Öl
1 Prise Salz
3 TL Sojasauce hell
3 EL Wasser
1 Prise Zucker
Für die Sauce
2 Zehen(n) Knoblauch
6 EL Sesamöl
5 EL Pflaumenwein
1 TL Glutamat
½ TL Pfeffer
1 ½ TL Salz

Vorbereitung

Das Schweinefleisch in Scheiben schneiden und mit den gemischten Gewürzen 20 Minuten marinieren. Die Blumenpilze in 1 l kochendes Wasser geben und bei geschlossenem Deckel etwa 30 Minuten quellen lassen. Die Pilze waschen, die Stiele entfernen und nötigenfalls halbieren. Die Hühnerbrühe erhitzen und den Knoblauch fein hacken.

Zubereitung

In einem Topf das Sesamöl erhitzen und den Knoblauch darin goldgelb braten. Mit dem Pflaumwein ablöschen und sofort die heiße Hühnerbrühe hinzufügen. In die kochende Brühe die restlichen Gewürze für die Suppe geben, wieder aufwallen lassen und die vorbereiteten Pilze zufügen. Zusätzliche 5 Minuten kochen lassen und das marinierte Schweinefleisch Stück für Stück in die Suppe gleiten lassen. Vorsichtig umrühren und 2 bis 3 Minuten sprudelnd kochen. Das Gericht heiß servieren.

© 2024 coquina.de