Suppe sauer-scharf
Tāng zhī yòu suān yòu là

Herkunft: China
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
100 g Tofu
20 g Kartoffelmehl
20 ml Wasser
100 g Schweinefleisch
50 g Bambussprossen
50 g Mu-Err-Pilze eingeweicht
½ Paprika rot
3 Ei(er)
1 ½ Liter Fleischbrühe
60 ml Essig
60 ml Sojasauce hell
4 g Salz
4 g Glutamat
4 g Pfeffer
1 EL Chinalauch
1 TL Sesamöl

Vorbereitung
Die Mu Err Pilze in heißem Wasser einweichen, waschen und in Streifen schneiden. Den Tofu, das Schweinfleisch, Bambussprossen und Rotpaprika in Streifen von 4 cm Länge und 3 mm Breite schneiden. Die Eier rühren.

Zubereitung
Die Speisestärke in 20 ml Wasser anrühren und beiseite stellen. Die Brühe in einen Topf geben, aufkochen lassen. Tofu, Schweinfleisch, Bambussprossen, Mu Err Pilze, Rotpaprika, Essig, Sojasauce, Pfeffer, Salz und Glutamat zugeben, nochmals aufkochen lassen und gleich abschäumen. Die in Wasser angerührte und beiseite gelegte Speisestärke langsam zugeben, gleichzeitig topfrühren, damit keine Klößchen gebildet werden. Das gerührte Ei langsam zugeben, gleichzeitig langsam topfrühren, damit kleine Stückchen gebildet werden. Zum Schluss Schnittlauch und Sesamöl zugeben, alles kurz rühren und dann heiß servieren.

© 2024 coquina.de