Suppe mit Milch und Kohl
Cài ye nai tāng

Die Suppe mit Milch und Kohl eine leichte und schmackhafte Vorspeise aus der chinesischen Küche. Die Suppe wird durch kurzes Anbraten der Zutaten und anschließendes Kochen in Brühe zubereitet. Die Milch wird am Ende hinzugefügt, um ein Gerinnen zu vermeiden. Die Suppe hat eine milde, leicht cremige Konsistenz mit einem Hauch von Frühlingszwiebeln und Schinken.

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.

© 2026 coquina.de