Chinesische Blumenpilzsuppe
Dong gu tāng

Chinesische Blumenpilzsuppe (Dong Gu Tāng) ist ein aromatisches und leichtes Gericht, das durch seine vielfältigen Pilzsorten und die würzige Brühe besticht. Die Suppe hat einen tiefen, umami-reichen Geschmack, der durch die Verwendung von getrockneten Blumenpilzen und Hühnerbrühe entsteht. Die Blumenpilze selbst haben einen leicht erdigen und nussigen Geschmack, der der Suppe eine besondere Note verleiht. Trotz der tiefen Aromen bleibt die Suppe leicht und erfrischend, ideal als Vorspeise oder leichtes Hauptgericht.

Herkunft: China
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 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

© 2026 coquina.de

in die Suppe gleiten lassen. Vorsichtig umrühren und 2 bis 3 Minuten sprudelnd kochen. Das Gericht heiß servieren.

© 2026 coquina.de