



Japanische Gemüsebrühe mit Klößchen

Suiton

Suiton ist ein Begriff aus der japanischen Küche und bezieht sich auf eine Art von Teigklößchen, die in einer klaren Brühe gekocht werden. Diese Klößchen bestehen meist aus Weizenmehl und Wasser und haben eine weiche, zähe Konsistenz. Suiton ist ein einfaches, aber herzhaftes Gericht, das oft mit Gemüse und manchmal auch Fleisch oder Fisch serviert wird.

Herkunft: Japan

Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Marinieren / Einlegen: 20 Minuten

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

5 Winterpilze / Shiitake

10 cm Rettich

1 Karotte(n)

1 Frühlingszwiebel(n)

Für die Brühe

6.5 Tasse(n) Dashi

1 TL Salz

2 TL Sojasauce

Für die Klöße

200 g Weizenmehl

250 ml Wasser

Vorbereitung

Die Shiitake Pilze ca. 20 Minuten in Wasser einweichen und abtropfen lassen. Anschließend längs in Scheiben schneiden. Den Rettich und die Möhre längs vierteln und dann in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Zubereitung

In einem Topf Dashi, Rettich, Möhren und Pilze aufkochen und garen. Mit Salz und Sojasauce abschmecken. Nach und nach Wasser zum Mehl in ein Schüsselchen geben. Mit einem Löffel gut verrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Mit einem kleinen Teelöffel kleine Klößchen formen und in die brodelnde Brühe geben. Wenn die Klößchen nach oben kommen, Zwiebelringe dazutun und servieren. Schmeckt auch mit Hühnchenfleisch.