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 / Ruhen: 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.

© 2026 coquina.de