Sojasprossensuppe
Kaeng tuangoag

Kaeng Tuangoag ist eine thailändische Sojasprossensuppe. Diese Suppe wird aus Hühnerbrühe, Sojasprossen, Lauch und Eiern zubereitet. Die Zutaten werden in der heißen Brühe gekocht, was der Suppe einen leichten und frischen Geschmack verleiht.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
1 Liter Hühnerbrühe
1 Stange(n) Lauch
2 EL Sojasauce
1 Prise Salz
3 Ei(er)
300 g Bohnensprossen

Vorbereitung
Den Lauch waschen und klein schneiden, die Eier schlagen.

Zubereitung
In die heiße Hühnerbrühe die Sojasprossen und den Lauch einrühren und 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Danach die Suppe mit Salz und Sojasauce abschmecken. Vom Herd nehmen und die geschlagenen Eier mit einrühren. Servieren.

© 2026 coquina.de