

Peking Suppe

Suppe wie im China Restaurant

Zutaten für 6 Personen

Ca. 4,5L Suppe

2 Hühnerbrust

800ml Hühnerfond

100 - 150ml Reisessig

100 - 150ml hell Sojasoße

1 ½ TL Sambal Oelek

20ml Zitronensaft

Ca. 30g Ingwer frisch

3 – 4 Frühlingszwiebeln, 1Zwiebel, 1 - 2 Stk Peperoni scharf, 1 Ei, 70 - 80g Tomatenmark, 2TL Speisestärke

200g Bambussprossen, 1 Glas, 50g Mu Err Pilze getrocknet, 2 Karotten, Salz, Pfeffer, Eine Prise Zucker



So funktioniert es!

Mu Err Pilze in lauwarmen Wässern ca. 45 Minuten einweichen

Hühnerfond mit der doppelten Menge Wasser und 2 EL Salz zum Kochen bringen

Geschälten und grob geschnittenen Ingwer dazu geben.

Die Hühnerbrüste darin Minuten garen

Die Brühe zwischendurch probieren und den Ingwer je nach Geschmack wieder entfernen.

Gemüse schneiden!

Karotte schälen und mit der groben Reibe reiben

Die 2. Karotte in Stifte schneiden.

Zwiebel schälen und in feine Halbringe schneiden und etwas salzen

Bambussprossen aus dem Glas je nach gefallen noch etwas zerkleinern

2 Frühlingszwiebeln in 3 – 4 mm Ringe schneiden

Peperoni fein schneiden.

So geht es weiter!

Die Hühnerbrust aus dem Fond nehmen und abkühlen lassen

Jetzt sollte der Ingwer aus dem Fond entfernt werden

Die Mu Err Pilze abgießen und je nach Wunsch etwas klein schneiden

Mit dem Gemüse in den Fond geben und leicht köcheln lassen

Tomatenmark dazu geben

Würzen nach Geschmack

Beginnen mit dem Reisessig und der Sojasoße

Sambal Oelek Salz und Pfeffer

Mit Zitronensaft und etwas Zucker abschmecken

Finale!

Das Hühnerfleisch mit 2 Gabeln der Faser nach auseinander zupfen das feine Streifen entstehen

Das Fleisch zur Suppe geben

Das Ei mit 2EL Wasser verquirlen und langsam unter rühren in die kochende Suppe laufen lassen das sich kleine Fäden in der Suppe bilden

Die Speisestärke in etwas Wasser lösen und damit die Suppe ja nach Geschmack andicken

Noch etwas weiter kochen lassen.

Die Suppe kann ruhig einige Zeit auf dem Herd bleiben sie wird dadurch immer besser

Guten Appetit!

www.witt-pc.de