Rezept

# Chinesische Gemüsesuppe

Ein Rezept von Chinesische Gemüsesuppe, am 24.05.2025

## Zutaten

- **8** getrocknete Shiitakepilze
- **80 g** Mungobohnensprossen
- **100 g** Bambussprossen (Dose oder Glas)
- **2 EL** Reisessig
- **2 EL** Ketchup
- **1** gehäufter TL Speisestärke
- **70 g** Chinakohl (3-4 Blätter)
- **4** Frühlingszwiebeln
- **1 l** Gemüsebrühe (Instant)
- **2 EL** süße Chilisauce
- **1 EL** Sojasauce
- **1 TL** Sesam-Würzöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

## Zubereitung

1. Die Pilze in heißem Wasser 30 Min. einweichen.

2. Den Chinakohl, die Sprossen und die Frühlingszwiebeln waschen. Den Kohl in Streifen, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

3. Die Pilze gut ausdrücken und in Streifen schneiden. Die Bambussprossen abtropfen lassen, wenn nötig in feine Stifte schneiden.

4. Die Gemüsebrühe mit den Pilzen einmal aufkochen, dann die Hitze reduzieren. Den Reisessig, die Chilisauce, den Ketchup und die Sojasauce mit der Speisestärke glatt rühren.

5. Alle Gemüse in die Brühe geben und ca. 5 Min. ziehen lassen, nicht kochen. Die Würzmischung dazugeben, kurz aufwallen lassen. Das Sesamöl über die Suppe träufeln und servieren.