Rezept

Glasnudelsuppe mit Schwein

Ein Rezept von Glasnudelsuppe mit Schwein, am 06.06.2025

Zutaten

100 g	Glasnudeln
3	Frühlingszwiebeln
1,2 l	Fleischbrühe
3	Knoblauchzehen
	weißer Pfeffer
	Sriracha-Sauce
100 g	Shiitake-Pilze
1 Bund	Koriandergrün
200 g	Schweineschnitzelfleisch
	Salz
2 EL	Austernsauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Glasnudeln in einer Schüssel mit kochend heißem Wasser übergießen und ca. 4 Min. ziehen lassen. Dann abtropfen lassen und mit der Schere klein schneiden. Die Pilze putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und die Hüte in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, das Weiße in Scheiben, das Grüne in Röllchen schneiden. Das Koriandergrün waschen, trocken tupfen und Blätter und Stiele fein hacken.

2. Die Brühe aufkochen. Inzwischen das Fleisch grob würfeln. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit etwas Salz und Pfeffer sowie dem Fleisch im Blitz hacker zerkleinern. Die Fleischmasse in die kochende Brühe geben, alles aufkochen und noch ca. 5 Min. köcheln, dabei größere Fleischstücke mit dem Kochlöffel voneinander trennen.

3. Die Pilze und die weißen Frühlingszwiebelstücke dazugeben, noch ca. 5 Min. köcheln. Die Glasnudeln hinzufügen und in der Brühe erwärmen. Die Suppe mit Austernsauce und nach Belieben mit Sriracha-Sauce abschmecken und mit Frühlings zwiebelröllchen und Koriander bestreuen.