Rezept

Japanische Eierblumensuppe

Ein Rezept von Japanische Eierblumensuppe, am 08.10.2026

Zutaten

1	kleine Möhre
2	Eier
2 EL	helle Sojasauce
	Salz
800 ml	kräftige Hühnerbrühe (am besten selbst gekocht)
1 EL	Mirin
1 TL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Möhre waschen, schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden (diese evtl. zur Blütenform ausstechen). Hühnerbrühe aufkochen lassen, die Möhrenscheiben darin in 6-8 Min. bissfest köcheln lassen.

2. Eier verrühren, aber nicht schaumig schlagen. Brühe vom Herd nehmen. Eier unter Rühren in die Brühe einlaufen lassen. Suppe mit Mirin, Sojasauce, Zitronensaft und Salz abschmecken.