

Rezept

Japanische Eierblumensuppe

Ein Rezept von Japanische Eierblumensuppe, am 27.04.2024

Zutaten

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

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.