

Rezept

Sauer-scharfe Suppe

Ein Rezept von Sauer-scharfe Suppe, am 19.04.2024

Zutaten

5	getrocknete Mu-Err-Pilze	100 g	Hühnerbrust (oder Schweinefilet)
100 g	Tofu	4	Frühlingszwiebeln
4 Zweige	Koriandergrün	2	getrocknete Chilischoten
	3/4 l Hühnerbrühe	1 EL	Speisestärke
2 EL	dunkler Reissessig	2 EL	Sojasauce
2	Eier		Salz nach Geschmack

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze in lauwarmem Wasser etwa 15 Min. quellen lassen. Fleisch in einem Topf mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 10 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen den Tofu in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Koriander waschen und trockenschwenken. Blättchen abzupfen und hacken. Chili zerkrümeln.
3. Die Pilze ohne Stiele in Streifen schneiden. Das Fleisch abtropfen lassen und in feine Scheiben schneiden.
4. Die Brühe mit Pilzen, Chili und Frühlingszwiebeln (bis auf 1 EL) zum Kochen bringen. Die Speisestärke mit 3 EL Wasser verrühren. Mit Essig, Sojasauce und Koriander unter die Suppe rühren und einmal aufkochen lassen. Das Fleisch und den Tofu in die Suppe geben.
5. Eier in einer Tasse leicht verquirlen, in die Suppe rühren. Die Suppe eventuell mit Salz abschmecken und mit den Zwiebelringen bestreuen.