Rezept

Scharfe Nudelsuppe

Ein Rezept von Scharfe Nudelsuppe, am 19.05.2025

Zutaten

20 g	Mu-Err-Pilze
300 g	mageres Rindfleisch (z.B. Hüfte)
200 g	Mungobohnensprossen
3 EL	Öl
2 EL	Sojasauce
	Salz
1-2 TL	Sambal oelek
200 g	breite Reisnudeln
	je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote
1 Stück	frischer Ingwer (etwa walnussgroß)
2 EL	Hoisinsauce
1 3/4 l	Fleischbrühe
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Pilze und Nudeln getrennt mit kochendem Wasser übergießen. 30 Min. einweichen, abgießen und abtropfen lassen. Pilze grob hacken.

2. Fleisch in feine Streifen schneiden. Paprika waschen, putzen und klein würfeln. Sprossen abbrausen. Ingwer schälen und fein würfeln.

3. Öl im heißen Wok stark erhitzen. Fleisch portionsweise unter Rühren in 1-2 Min. braun anbraten, an den Rand schieben. Ingwer kurz rösten. Paprika zufügen und unter Rühren 2 Min. braten, dann Sprossen und Pilze 1 Min. pfannenrühren. Hoisin- und Sojasauce einrühren. Brühe angießen und aufkochen lassen. Nudeln dazugeben, Suppe 4 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Sambal oelek abschmecken.