

Rezept

# Scharfe Pilzsuppe

Ein Rezept von Scharfe Pilzsuppe, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1 Handvoll</b> getrocknete Shiitake-Pilze (in Streifen, ca. 20 g)	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 5 cm)
<b>3</b> Knoblauchzehen	<b>2</b> Stängel Zitronengras
3-4 kleine grüne Chilischoten	1,5 kg gemischte frische Pilze (z. B. Austernpilze, Champignons, Pfifferlinge und frische Shiitake-Pilze)
<b>8 EL</b> helle Sojasauce	Salz
Pfeffer	<b>1 TL</b> Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal

## Zubereitung

1. Die getrockneten Shiitake-Pilze mit 3 l Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und zerdrücken. Das Zitronengras waschen und mit dem Mörserstößel flach klopfen.
2. Die Chilischoten waschen und zusammen mit Ingwer, Knoblauch und Zitronengras in den Topf geben und bei mittlerer Hitze 15 Min. kochen lassen. Die Brühe abkühlen lassen, durch ein Sieb in einen anderen Topf füllen (die ausgelaugten Pilze und Gewürze wegwerfen).
3. Die frischen Pilze putzen und in mundgerechte Stücke oder Scheiben schneiden (bei den Shiitake-Pilzen die harten Stiele entfernen). Die Pilzbrühe erhitzen, die Pilze dazugeben und bei schwacher Hitze 4-5 Min. köcheln lassen. Die Suppe mit Sojasauce, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.