

Rezept

Süß-saure-scharfe Suppe

Ein Rezept von Süß-saure-scharfe Suppe, am 09.06.2026

Zutaten

10 getrocknete Mu-Err-Pilze	300 g Hähnchenbrustfilet
150 g Bambussprossen (Dose)	2 Chilischoten
4 Knoblauchzehen	1 EL Öl
1 l Hühnerbrühe	1 EL Zucker
3 EL Reissessig	4 EL Sojasauce
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze in warmem Wasser 10 Min. einweichen. Hähnchen in dünne Scheiben, Bambus in Streifen schneiden. Chilis waschen, mit den Kernen fein hacken. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Pilze abgetropft in Stücke zupfen.
2. Chili und Knoblauch im Öl kurz andünsten. Brühe, Zucker, Essig und Sojasauce dazugeben und erhitzen. Pilze, Bambussprossen und Huhn in die Suppe geben und bei mittlerer Hitze etwa 2 Min. leise köcheln lassen. Die Suppe salzen.