

Rezept

Suppe mit Eierstreifen (Soup Khai Sen)

Ein Rezept von Suppe mit Eierstreifen (Soup Khai Sen), am 20.04.2024

Zutaten

5 Frühlingszwiebeln	1 Bund Koriandergrün mit Wurzeln
4 Eier	2 TL helle Sojasauce
1 EL Butter	4 getrocknete Shiitakepilze
1 Möhre	3 Knoblauchzehen
1 l Gemüsebrühe	15 schwarze Pfefferkörner
evtl. frisch gemahlener weißer Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen. 3 Frühlingszwiebeln in ca. 3 cm lange Stücke schneiden, die übrigen 2 Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden. Den Koriander waschen und trocken schütteln, die Wurzeln abschneiden, quetschen und für die Brühe beiseitelegen. Die Blättchen abzupfen und beiseitestellen.
2. Die Eier mit der Sojasauce und je ca. 10 g Korianderblättchen und Frühlingszwiebelröllchen in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut aufschlagen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Eiermasse hineingeben und bei kleiner Hitze auf beiden Seiten goldgelb braten. Das Omelett auf einen Teller gleiten und auskühlen lassen. Mit einem scharfen Messer in feine Streifen schneiden und auf vier große Suppentassen verteilen.
3. Die Shiitakepilze in warmem Wasser mindestens 20 Min. einweichen, Stiele abschneiden und Hüte vierteln. Die Möhre waschen, schälen und in 4 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.
4. In einem Topf die Brühe aufkochen. Pfefferkörner, Knoblauch, Korianderwurzel, Shiitakepilze und Möhre hineingeben. Alles verrühren und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln.
5. Zuerst Möhre und Pilze aus der Brühe heben und auf die Eierstreifen in den Suppentassen verteilen. Mit der Brühe auffüllen und mit den Frühlingszwiebelstücken bestreuen. Nach Belieben mit Sojasauce und etwas weißem Pfeffer abschmecken.