

Rezept

Tintenfischsuppe

Ein Rezept von Tintenfischsuppe, am 16.09.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1 Stange Thai-Sellerie | 1 Zwiebel |
| 2 Knoblauchzehen | 200 g Schweinehackfleisch |
| 2 EL Fischsauce | ¼ TL weißer Pfeffer |
| ¼ TL Zucker | 4 küchenfertige Tintenfischtuben (zum Füllen; etwa 300 g) |
| 6 EL helle Sojasauce | Holzspießchen |

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Sellerie waschen und putzen. Die Blättchen abschneiden und für die Dekoration beiseite legen, die Stange fein hacken. Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Das Hackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch und einem Drittel des Selleries verkneten, mit Fischsauce, Pfeffer und dem Zucker würzen.
3. Tintenfische innen und außen waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Mit der Hackfleischfarce füllen und mit Holzspießchen zustecken (Step 1).
4. Im Wok ½ l Wasser mit der Sojasauce und dem restlichen Sellerie zum Kochen bringen. Das Gitter einsetzen, die gefüllten Tintenfische darauf legen (Step 2). Etwa 15 Min. zugedeckt dämpfen.
5. Die Tintenfische herausnehmen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden (Step 3) und in Suppenshälchen verteilen. Mit der Brühe aufgießen. Die Sellerieblättchen hacken und die Suppe damit bestreuen.