

Rezept

Wärmende Glasnudelsuppe

Ein Rezept von Wärmende Glasnudelsuppe, am 28.06.2026

Zutaten

1/2 rote Chilischote	2 Knoblauchzehen
300 g Schweinehackfleisch	1 Eiweiß (Größe M)
1 EL Austernsauce	3 Schalotten
3 EL Mehl	100 ml neutrales Pflanzenöl
Salz	100 g feine Glasnudeln
1 Frühlingszwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer (ca. 20 g)	100 g Shiitake-Pilze
1 Bund Koriandergrün	2 EL neutrales Pflanzenöl
1 l Hühnerbrühe	1 TL Fischsauce
2 TL helle Sojasauce	Chiliflocken zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Für die Bällchen die Chili putzen, nach Belieben entkernen, waschen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Beides mit dem Hackfleisch, dem Eiweiß und der Austernsauce gründlich vermengen. Abgedeckt kalt stellen.
2. Für die Röstzwiebeln Schalotten schälen, in dünne Ringe hobeln, gleichmäßig mit dem Mehl bestäuben und kurz durchmischen. Das Öl in einem Wok oder in einer Pfanne erhitzen. Die Schalottenringe darin goldbraun braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.
3. Glasnudeln nach Packungsanweisung einweichen, garen, abschrecken und abtropfen lassen, dann mit der Küchenschere in ca. 7 cm lange Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und fein hacken. Den Knoblauch und Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Die Pilze putzen, dabei die Stiele entfernen. Pilzköpfe in 1 cm breite Streifen schneiden. Koriander abbrausen, trocken schütten und die Blätter abzupfen.
4. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Frühlingszwiebel, den Knoblauch und Ingwer darin 1 Min. andünsten. Die Hühnerbrühe dazugießen und aufkochen, die Shiitake dazugeben. Von der Hackmasse mit einem Teelöffel kleine Bällchen abstechen und in die Brühe geben, bei schwacher Hitze 10 Min. leicht köcheln lassen. Brühe mit Fisch- und Sojasauce abschmecken.
5. Die Nudeln auf tiefe Suppenschalen verteilen. Die Brühe samt Bällchen und Pilzen darübergießen. Mit den Korianderblättern und Röstzwiebeln garnieren. Mit den Chiliflocken zum Nachschärfen servieren.