

Scharf-saure China-Suppe

Zutaten (4 Personen):

- 2 l Hühnerbrühe
- 60 g Glasnudeln, in 2-5 cm lange Stücke gebrochen
- 4 getrocknete Shiitake-Pilze
- 220 g Hühnerbrust oder -schenkel, ohne Haut und Knochen, fein gewürfelt
- 125 g Bambussprossen aus der Dose
- 1 TL Frischer Ingwer, geschält und fein gerieben
- 2 EL Ketchup oder
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Sherry-Essig
- 1/2 TL Gemahlener weißer Pfeffer
- 2 Schalotten oder Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- 1 kl. Rote Chilischote, fein gehackt

Zubereitung:

Die Hühnerbrühe auf mittlerer Flamme in einem großen Topf erhitzen. Nudeln in einer Schüssel mit kochendem Wasser 3-5 Minuten einweichen.

Nudeln abgießen und an die Brühe geben. Die Shiitake-Pilze in einer Schüssel mit kochendem Wasser 5 Minuten einweichen. Abgießen, leicht ausdrücken, blättrig schneiden und an die Brühe geben. Hühnerfleisch, Bambussprossen und Ingwer dazugeben und gut umrühren. 3-4 Minuten garen, bis das Hühnerfleisch weich ist. Die übrigen Zutaten einrühren und weitere 1-2 Minuten kochen. Abschmecken und nach Wunsch mit etwas mehr Essig oder Chili nachwürzen.

Die Suppe in Suppenschalen füllen und sofort servieren.

Anmerkung Petra: Hühnerfleisch mit dem geriebenen Ingwer und etwas Sambal oelek kurz mariniert. Einlagen in 1 l Brühe gegeben, gut.

Quelle:

Suzie Smith - Suppen aus Asiens Küchen