

## Suppe mit geschmorten Pilzen

24 getrock. schwarze Pilze    6 Sch. Ingwerwurzel    2 Frühlingszwiebeln  
1 1/2 L chines. Kraftbrühe    2 EL Hühnerfett

**Würzmischung:**

2 TL Reiswein                      1 1/4 TL Salz                      1 TL Zucker

Die Pilze 25 min. einweichen, abtropfen lassen und die Stiele dicht beim Hut abschneiden.

Die Hüte zusammen mit der Hälfte des Ingwers und einer Frühlingszwiebel in einen Topf geben, eine Prise Salz hinzufügen und alles mit kaltem Wasser bedecken. Zum Kochen bringen, 3 Minuten köcheln und dann abtropfen lassen.

Die Pilze wieder in den Topf geben, restliche Ingwerwurzel und Frühlingszwiebel, Würzzutaten, Brühe und, sofern verwendet, Hühnerfett hinzufügen. Zum Kochen bringen und mit aufgelegtem Deckel etwa 30 Minuten leise köcheln lassen. Die Temperatur der Flüssigkeit sollte gerade unterhalb des Siedepunktes liegen, damit die Suppe klar bleibt.

Das Hühnerfett abschöpfen und die Suppe servieren.

Chinesisch am 16. Januar 2019