

Peking-Suppe

Für 6 Portionen

2 L Wasser	Hühnerbrühe, instant	2 Zwiebeln
3 TL Tomatenmark, gehäuft	2 Pck. Champignons, frisch	3-4 EL Weinessig
1 Hähnchen	5 EL Sojasauce	4 Eier
3 EL Sambal Oelek	0,2 Flasche Tomatenketchup	1 TL Speisestärke
1 Glas Bambussprossen	Zucker	

2 Liter Wasser zum Kochen bringen. Das Hähnchen in der Zwischenzeit in kleine Würfelchen schneiden. Die Zwiebeln ebenso.

Die Hühnerbrühe ins kochende Wasser geben, Menge nach Packungsanleitung kochen.

Danach die gewürfelten Zwiebeln sowie die Hähnchenwürfel hinzugeben und 15-20 min. köcheln lassen. Die Eier verquirlen und in die Brühe rühren. Am besten mit einen Schneebesen.

Die Champignons schneiden, Bambussprossen abgießen und mit in den Topf geben.

Tomatenketchup, Tomatenmark, Sojasoße, Essig und Sambal Oelek zufügen.

Zwischendurch abschmecken und gegebenenfalls mehr von den Zutaten zufügen. Vorsicht beim Sambal Oelek, denn es wird schärfer beim Kochen.

Speisestärke mit kaltem Wasser verrühren. Bei Bedarf auch mehr, aber langsam dosieren, sonst wird es zu dick. Die angerührte Speisestärke zur Suppe geben und andicken lassen.

Sollte die Suppe etwas zu sauer sein, nach Geschmack Zucker mit dazugeben.

NN am 19. Juni 2024