

Peking-Suppe

Für 8-10 Personen

2,5 L Wasser	3 Hähnchenbrustfilets	1 $\frac{1}{2}$ Schweineschnitzel
2 Entenbrustfilets	1 Dose Bambusstreifen	1 Glas gekochte Champions
50 gr Mu Err-Pilze	3 Möhren	2 rote Paprika
1 große Gemüsezwiebel	5 Knoblauchzehen	4 Eier

Gewürze:

1 Tasse Reiswein	10 EL Reissessig	3-4 EL helle Sojasauce
1 TL Sesamöl	4-6 EL brauner Zucker	1 1/2 Tube Tomatenmark
Sambal Oelek	Asia-Gewürzmischung	Maisstärke

Wasser zum Kochen bringen. Fleisch mit den Brühwürfel hineingeben.

Fleisch 15 Minuten köcheln lassen dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Gemüse putzen und alles klein hacken.

Fleisch klein raspeln.

Die Mu Err-Pilze mit einer Schere klein schneiden, und 60 Minuten im Wasser aufweichen lassen. Brühe danach abkippen (auf keinen Fall die Pilze in der Fleischbrühe quellen lassen).

Die Eier vom Eigelb trennen; nur das Eiweiß das Eiweiß wird verwendet.

Das Tomatenmark, den Reiswein, Reissessig, Zucker, Salz, und Samba Oelek in die Brühe geben.

Fleisch und Gemüse ebenfalls dazu geben.

Aufköcheln lassen und noch gegebenenfalls nach Belieben abschmecken Mit der Maisstärke andicken (sollte nicht zu dickflüssig aber auch nicht zu dünnflüssig sein).

Das Eiweiß durch ein Sieb hinzufügen und sofort verrühren, damit es feine Fäden in der Suppe zieht Die Suppe einen Tag vorher machen, aufgewärmt schmeckt sie besser.

NN am 25. Februar 2025