

Peking Suppe - Süß Sauer

Schwierigkeit: Leicht

Aufwand: Gering

Für: 4 Portion(en)

Zubereitungszeit: 45 Minute(n)

Zutat

Menge	Name
1	Stück Siehe anbei

Zubereitung

1	Zwiebel(n)
2 EL	Sojasauce, je helle und dunkle
1 Liter	Wasser
1 EL	Tomatenmark
1 Handvoll	Bambussprosse(n)
1 Handvoll	Sojabohnen
1 Handvoll	Maiskölbchen, kleine
1 Handvoll	Sojasprossen
1 EL	Speisestärke
3 EL	Reisessig, dunkel
2 EL	Zucker
	Salz
2	Ei(er)
1 EL	Brühepulver (Hühnerbrühepulver), chinesisches
1 EL	Sesamöl
1 Handvoll	Chinakohl
1 TL	Sambal Oelek
1 Stück(e)	Ingwer
2 Zehe/n	Knoblauch

Das Erdnussöl stark erhitzen.

Zwiebel, Ingwer und Knoblauchzehen klein schneiden stark anbraten. Helle und dunkle Sojasoße darüber geben. Mit 1 Liter Wasser ablöschen, alles zum Kochen bringen. Tomatenmark einrühren, je eine Hand voll klein geschnittene Bambussprossen, Sojabohnen, Maiskölbchen, Sojasprossen dazugeben. Wer will, kann auch noch beliebig anderes Gemüse verwenden, zum Beispiel Pilze, Brokkoli oder Palmenherzen.

Alles aufkochen. Stärke mit Wasser vermischen und einrühren. Dunklen Reisessig, Zucker, Salz dazugeben. Eier verquirlen, langsam im Kreis in die Suppe gießen. Kurz warten, bis das Ei stockt und dann vom Boden des Woks schaben. Vom Feuer nehmen, chinesische Hühnerfleischbrühe (Pulver), Sesamöl, geschnittenen Chinakohl und Sambal Olek für die Schärfe dazugeben. Wer will, kann am Schluss auch noch angebratenes Hähnchenfleisch hinzugeben.

Das ganze Rezept hört sich auf Grund der vielen Zutaten sehr aufwendig an, ist aber total simpel, eigentlich muss man alles nur zusammenschütten und es gelingt in der Regel immer.