

Pekingulaschsuppe

Zutaten für 6-8 Personen

- 1 Stück Ingwer fingerdick
- 250 g Mungobohnen
- 5 Stück Mu Err Pilze
- 1 Dose Bambussprossen
- 500 g passierte Tomaten
- 400 g Hühnerbrustfilet
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Möhren
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1-2 TL Sambal Oleg
- 70 ml Reissessig
- 5-6 EL Sojasoße
- 1 EL Honig
- 1 EL Sesamöl
- 2 Eier



Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. In einem großen Topf 2 Liter Salzwasser zusammen mit dem Fleisch und dem Ingwer 30 Minuten kochen. Das Fleisch aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen. Den Ingwer aus dem Sud nehmen und entsorgen. Die Mu Err Pilze mit kochendem Wasser übergießen und bei kleiner Flamme 30 Minuten köcheln lassen. Das Pilzwasser abgießen und die Pilze zerkleinern.

Das Weiße der Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, die Möhren in dünne, kurze Stifte schneiden. Die Zwiebeln fein zerkleinern, sowie die Mungobohnen klein schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebeln und die Lauchzwiebel leicht anschwitzen. Den Knoblauch durch die Presse drücken und mit anschwitzen. Die Mungobohnen und die Tomaten zugeben. Das Ganze gut mischen und etwas salzen. Die Bambussprossen ggf. noch etwas zerkleinern und mit den Mu Err Pilzen in die Pfanne geben. Sojasoße und Sambal Oleg zugeben und mit Salz abschmecken. Etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Das Fleisch in kleine Stücke reißen. Das geht ganz gut mit einer Gabel. Dann kommt es mit in die Pfanne. Den Pfanneninhalt in den Ingwersud geben, Reissessig, Honig und Sesamöl zugeben und zum Kochen bringen. Mit Salz, Honig und Sambal abschmecken. Die Möhren zufügen und 10 Minuten mit kochen lassen. Die Speisestärke in etwas Wasser auflösen und unter Rühren in die Suppe geben.

Die Eier mit einer Gabel mit etwas Salz verquirlen und durch die Gabel in die Suppe laufen lassen. Kurz vor dem Servieren noch die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden und in die Suppe geben.

Guten Appetit