

## Pekingsuppe

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

15 g Mu-Err-Pilze, getrocknet  
 1 Zwiebel  
 1 kleines Stück Ingwer (ca. 2 cm)  
 1 Esslöffel Pflanzenöl  
 2 l Geflügelfond  
 2 Hähnchenbrustfilets  
 2 Fleischtomaten  
 2 Möhren  
 120 g Sojasprossen  
 120 g Bambussprossen  
 2 Esslöffel Tomatenmark  
 60 ml Reisessig  
 4 Esslöffel Sojasauce  
 1 Esslöffel Worcestershiresauce  
 1 rote Chilischote  
 2 Esslöffel Zucker  
 2 Esslöffel Speisestärke  
 2 Eier  
 Salz, Pfeffer  
 Thai Basilikum zum Garnieren

Kein Besuch im Chinarestaurant ohne **Pekingsuppe**! Denn neben den kleinen, frittierten **Frühlingsrollen** ist die **Sauer-Scharf-Suppe** sicherlich die beliebteste Vorspeise.

Zumindest, wenn man sich eine meiner Freundinnen anschaut: Ich kenne keine Person, die so viele Schüsselchen von der asiatischen Hühnersuppe schlürft, wie sie!

Deshalb habe ich mir gedacht, dass ich die Suppe mal für sie nachkoche. Es war ein voller Erfolg! Sie hat fast den ganzen Topf geleert und bekam das Grinsen nicht mehr aus dem Gesicht. Kein Wunder – Die **Kombination** aus frischen Kräutern, Gemüse und Hähnchen, abgeschmeckt mit **Zucker, Essig und Chilli** ist ein absolute **Aromabombe**. Und dabei ist eine Pekingsuppe auch noch schnell und einfach zuzubereiten – perfekt für den asiatischen Feierabend.

- 1 -

Mu-Err-Pilze in einer Schüssel mit lauwarmem Wasser einige Minuten quellen lassen.

- 2 -

Zwiebel und Ingwer schälen und fein hacken. Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Ingwer darin glasig dünsten. Mit Geflügelfond ablöschen und die Hähnchenbrustfilets hineingeben. Alles 20-25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

- 3 -

Tomaten und Möhren waschen. Tomaten in kleine Würfel schneiden, Möhren schälen und in dünne Stifte schneiden.

- 4 -

Sojasprossen waschen. Bambussprossen abgießen. Mu-Err-Pilze abspülen und klein schneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Hähnchenbrustfilets aus dem Fond nehmen und mit zwei Gabeln auseinanderzupfen.

# Pekingsuppe

- 5 -

Tomaten, Möhren, Soja- und Bambussprossen, Mu-Er-  
-Pilze und gezupftes Hähnchenfleisch zurück in den Fond  
geben. Tomatenmark, Reisessig, Sojasauce,  
Worcestersauce, Chili und Zucker unterrühren.

- 6 -

Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen. Suppe  
aufkochen und Stärke unterrühren. Ein paar Minuten  
köcheln lassen und von der Hitze nehmen. Eier in einer  
Schüssel verquirlen und unter ständigem Rühren in die  
Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Thai  
Basilikum garnieren und heiß servieren.