Kochwerkstatt Wiesbaden

Hier findest du das Rezept für unsere Peking Suppe aus dem Kochkurs „Asiatische Küche“

Peking Suppe

Zutaten:

1x Suppenhuhn

1x Suppengrün

Ca. 2 Liter Wasser

1 Knolle Ingwer

Etwas Pflanzenöl, alternativ auch Sesamöl

1 Bund Frühlingslauch

1-2 Stk. Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

4 EL Tomatenmark

25g getr. Mu Err Pilze

300g Bambussprossen

1-2 Karotten

5 Tomaten

1 Ei

Sambal Oelek oder Chili Paste

Etwas Stärke zum abbinden.

Zum Würzen:

Salz

Brauner Zucker

Sojasoße

Süße Sojasoße

Sweet Chili Chicken Soße

Reisessig

Limettensaft

Austernsoße

Zubereitung:

Mu Err Pilze in Wasser einweichen.

Suppenhuhn mit grob geschnittenem Suppengrün, Ingwer in Scheiben geschnitten, Salz und Wasser zum Kochen aufstellen und 1- 1,5 Stunden köcheln lassen, bis das Huhn gar ist.

Danach absieben und das Hühnerfleisch fein zupfen.

Knoblauch und Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.

Bambussprossen hacken, Fond aufheben.

Tomaten vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.

Karotten in feine Stifte schneiden. Mu Err Pilze klein schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Bambussprossen, Karotten, Mu Err Pilze und Tomaten dazu geben. Alles kurz mit schwitzen und mit dem Tomatenmark und Sambal Oelek / Chili Paste tomatisieren. Mit Reisessig und Sojasoße ablöschen. Geflügelfond aufgießen und mit den oben genannten Zutaten abschmecken. Gezupftes Huhn hinzugeben, alles unter Hitze durchziehen lassen, mit etwas Stärke andicken. Zum Schluss ein Ei in die Kochende Suppe unterheben.

Suppe mit geschnittenem Frühlingslauch und Sesam servieren.

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82