

# Drei Chinesische Suppen

4 Personen



Suppen  
Karte Nr. 81

2





# Drei Chinesische Suppen

Suppen  
Karte Nr. 81

2

## Eiersuppe mit Mais

Zubereitungszeit 20 Min.

- ¾ I Hühnerbrühe (Würfel)**
- 1 kleine Dose Mais**
- 1 große Scheibe feingehackter gekochter Schinken**
- 2 Eigelb**

- 1.** Hühnerbrühe zum Kochen bringen, Mais und Schinken zugeben.
- 2.** Eier mit 2 Eßl. Wasser verquir-  
len und die Suppe damit dicken.  
Sofort servieren.

## Saure Suppe mit Ingwer

Zubereitungszeit 40 Min.

- 1 I Hühnerbrühe (Würfel)**
- 100 g mageres Schweinefleisch**
- 1 Eßl. Sherry**
- 1 Eßl. Weinessig**
- 2 Teel. Salz**
- ¼ Teel. weißer Pfeffer**
- ½ Teel. Mei-Yen-Salz**
- ½ feingehackte Schalotte**
- 1 kleines Stück gehackter kandi-  
erter Ingwer**
- 50 g Champignons in Scheiben**
- 2 Eßl. Stangensellerie in Streifen**
- 1 Eßl. Erdnußöl**

- 1.** Schweinefleisch in 2 cm lange  
Streifen schneiden und in der Hüh-  
nerbrühe 15 Min. kochen.

- 2.** Alle Zutaten außer den Pilzen,  
dem Sellerie und dem Öl mischen  
und in die Suppe rühren.

- 3.** Pilze und Sellerie in Öl 3 Min.  
auf kleiner Hitze dünsten und in die  
Suppe geben. Sofort servieren.

## Fragant-Suppe

Zubereitungszeit 45 Min.

- 1 Suppenhuhn 1-1½ kg**
- 2 Eßl. Salz**
- ½ Zwiebel**
- ¼ Teel. Ingwerpulver**
- 1 Eßl. Sherry**
- ½ Teel. Mei-Yen-Salz**
- ½ rote und ½ grüne  
Paprikaschote, in Streifen  
geschnitten, zur Garnierung**

- 1.** Huhn in 1½ I Wasser mit Salz,  
Zwiebel und Ingwer im Dampftopf  
ca. 30 Min. garen.

- 2.** Huhn enthäuten, von Knochen  
befreien und in mundgerechte  
Stücke schneiden.

- 3.** 1 I Hühnerbrühe mit Sherry und  
Mei-Yen-Salz würzen, Hühner-  
fleisch und Paprikastreifen zuge-  
ben. Suppe in Portionstassen oder  
Tellern servieren.