Artikel vom 16.08.2023 · Ausgedruckt am 27.11.2026, 08:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/peking-suppe

Peking-Suppe



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 8 bis 10 Portionen):
etwa 2,5 l Wasser,
2 große Hühnerschenkel,
1 große Zwiebel,
2 bis 3 Stückchen Ingwer,
20 g schwarze Pilze („Mu Err“),
2 EL koreanische Chilipaste,
3 EL Tomatenmark,
5 EL Reisessig,
4 TL Salz,
5 TL Zucker,
weißer Pfeffer,
2 TL Paprika edelsüß,
3 EL helle Sojasoße,
1 EL dunkle Sojasoße,
2 große Karotten,
1 rote Paprika,
1 Dose Bambus in Streifen,
3 bis 5 EL Stärke,
2 bis 3 Eier.

Zubereitung: In eine großen Topf das kalte Wasser mit dem geschälten Ingwer und geschälten Zwiebelhälften aufsetzen, die geputzten Hühnerschenkel dazugeben,

aufkochen und 45 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen, Zwiebeln und Ingwer ebenfalls herausnehmen. Die Pilze in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und 15 Minuten quellen lassen. Die Gewürze und Soßen in die Hühnerbrühe geben. Karotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Bambus abgießen und wenn nötig ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Pilze ausdrücken und fein hacken. Paprika waschen und in feine Streifen schneiden. Alles zur Suppe geben. Das Hühnchenfleisch auslösen, mit der Gabel mundgerecht auseinanderrupfen und ebenfalls zur Suppe geben. Stärke mit etwas Wasser anrühren und zur Suppe geben, diese dann aufkochen und bis zur gewünschten Sämigkeit nachjustieren. Die Eier in einer Schüssel verquirlen, dann in die nicht mehr sprudelnd kochende Suppe geben und mit einem Löffel sofort umrühren, um die Eierflocken gleichmäßig zu verteilen. Nun nach Bedarf final abschmecken. Tipp: Die Pilze gibt es getrocknet im Asialaden, ebenso die Soßen und Chilipaste.