

GERÜCH[T]E KÜCHE N°10 EDUARDO IS HOT



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

400g Siedfleisch · 2 Markknochen · 1 Suppengrün · 1L Wasser · 40g Ingwer
1 Sternanis · 1 Nelke · 1 Kardamonkapsel (zerdrückt) · 2g Koriandersamen · 1 kl.
Zimtstange · 1 Frühlingzwiebel · 1 kl. Brokkoli · 1 kl. Pak Choi · 1/4 Chinakohl
1-2 grosse Karotten · Shiitake Pilze · 60g Sojasprossen · 1 Limette · 1 frische
Chili · 1-2 TL Sesam-Mix · Knoblauchflocken* · frischen Koriander · Salz · Pfeffer

NOOCH.CH

GERÜCH[T]E KÜCHE N° 10 EDUARDO IS HOT

VORBEREITUNG DIM SUM

Siehe Rezeptkarte N° 9
Dim Sum mit Schweinefleisch

VORBEREITUNG BOUILLON

Suppengrün putzen & grob zerkleinern.

Siedfleisch & Markknochen andünsten, Suppengrün & Gewürze (Sternanis, Nelke, Kardamomkapsel, Koriandersamen, Zimtstange) dazugeben. Alles abschmecken mit Salz & Pfeffer, mit Wasser auffüllen & min. 60 Minuten köcheln lassen.

VORBEREITUNG SUPPENEINLAGE

Brokkoli, Chinakohl & Pak Choi waschen und grob zerkleinern.

Karotten schälen, in feine Streifen schneiden & die Frühlingszwiebel fein hacken.

Sesam-Mix (schwarz-weiss) anrösten.

ZUBEREITUNG

Rinderbrühe abschöpfen und mit dem Brokkoli, Chinakohl, Pak Choi & Karotten nochmals kurz aufkochen.

Tipp: Alternativ kann man die Suppen- einlage in einer fertigen Bouillon nach Wahl aufkochen.

Das Gemüse abschöpfen & je die Hälfte in eine Schüssel geben. Pro Portion 4 der heissen Dim Sum auf das Gemüse geben.

Alles mit der Rinderbrühe übergießen.

Die Suppe mit Sojasprossen, Shiitake Pilzen, der fein gehackten Frühlingszwiebel, frischem Koriander, einem Limettenschnitz und frischer Chili garnieren.

Zuletzt den Sesam-Mix & die Knoblauch- flocken* darüber streuen – **En Guete!**

