

Peking Gulaschsuppe



1 kleines Hähnchen

3 Liter Wasser

1 Bund Suppengemüse, klein geschnitten

1 Stück Ingwer ca. Daumengroß und geschält

Um die Geflügelbrühe selbst herzustellen gebt Ihr alle Zutaten in den Topf und lasst alles zusammen 45 Minuten lang köcheln.

Nach der Zeit entnehmt Ihr das Hähnchen, das Suppengemüse und den Ingwer. Das Hähnchenfleisch zupft Ihr in mundgerechte Stücke.

Die Zutaten für die Peking Gulaschsuppe:

Hähnchenfleisch gegart und gezupft, 3 Liter Geflügelbrühe

1 Teelöffel Chinesisches 5 Gewürze Pulver, Pfeffer, Salz

50 ml Sojasauce, 2-3 Esslöffel Stärkepulver, in etwas kalter Geflügelbrühe aufgelöst

3 Eier, verquirlt, 1 handvoll getrocknete Champignons

200g frische braune Champignons, in Scheiben geschnitten

1 Esslöffel Tomatenmark, 50 ml süße Chilisauce, 1 Glas Bambus in Streifen, 150g Saure Paprika, in Streifen geschnitten

100 ml Einlegeflüssigkeit der sauren Paprika, 3 kleine Karotten, in kleine Würfelchen geschnitten

Frühlingslauch, als Dekoration, Glasnudeln als Suppeneinlage, Chilipulver nach Geschmack

Als erstes die getrockneten Pilze mit etwas kochendem Wasser einweichen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Nach dem Einweichen die Pilze mit der Hand auspressen, den Stiel ab- und die Kappe in feine Scheiben schneiden.

Das gezupfte Hähnchenfleisch mit der Sojasauce, dem chinesischen Gewürz, und der süßen Chilisauce mischen.

Die Brühe im Topf erhitzen und die Karotten, das Tomatenmark und die frischen Champignons hineingeben. Alles für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die ehemals getrockneten Pilze, die saure Paprika, die Einlegeflüssigkeit der Paprika und den Bambus dazu und alles wieder für 10 Minuten köcheln lassen.

Als nächstes das gewürzte Hähnchenfleisch in die Suppe, die aufgelöste Stärke einrühren und die Suppe für mindestens 2 Minuten kochen lassen. Wenn die Suppe noch nicht dickflüssig genug ist dann noch etwas aufgelöste Stärke einrühren. Achtung, die Suppe erhält durch die verquirlten Eier zusätzliche Bindung!

Zum Schluss die Eier in die kochende Suppe einröhren und nochmal abschmecken. Hier auch noch Chilipulver dazu geben.