

## REZEPT 16

### SAUER SCHARFE SUPPE (PEKINGSUPPE)

**Die Sauer-Scharf-Suppe oder Pekingsuppe ist eine Einlaufsuppe der chinesischen Küche und eine Spezialität in der Provinz Sichuan und Peking. Es gibt verschiedene Varianten die als Suppeneinlage dienen. Meist in Streifen geschnittenes Hühner-, Schweine-, oder Entenfleisch. Charakteristisch für die Peking-Suppe ist ihr sauer-scharfer Geschmack, der durch die Zugabe von Reisessig und Chili/Chilisauce erreicht wird.**

#### Zutaten

- 55 g Hähnchenbrust
- 600 ml Hühnerbrühe
- 100 g Seidentofu
- 30 g Morcheln
- 20 g getrocknete Lilienblüte
- 20 g Bambusstreifen
- 1 Möhre
- 1 Ei
- 1 EL Sojasauce
- 5 TL dunkle Sojasauce
- 5 EL Tapiokamehl (vermischt mit 3 EL Wasser)
- 5 EL Reisessig
- 1 TL weißer Pfeffer
- 1 Lauchzwiebel (gehackt)

#### Zubereitung



1. Die Pilze und Lilienblüte in warmem Wasser einweichen lassen und in dünne Streifen schneiden. Die Möhre schälen und in Streifen schneiden. Hähnchenbrust und Seidentofu in Streifen schneiden. Bambusstreifen abtropfen lassen.
2. Ein wenig Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Gemüse hinein geben und kurz anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und aufkochen. Für 15 Minuten köcheln lassen. Mit den Sojasaucen und Salz würzen.
3. Den Tofu hineingeben. Sobald die Suppe wieder aufkocht, kann die aufgelöste Tapiokastärke eingerührt werden, damit die Suppe leicht verdickt.
4. Ein Ei verquirlen und dieses vorsichtig reingießen.
5. Die Suppe langsam umrühren. Nun noch mit Reisessig und weißem Pfeffer würzen und von der Hitze nehmen. Die fertige Suppe mit gehackter Frühlingszwiebel garnieren.

**Tipp:** Je nach Geschmack können auch noch Ingwer, Knoblauch, und etwas geröstetes Sesamöl verwendet werden. Für die Farbe empfehlen wir frische rote Tomaten.

HAT ES IHNEN GESCHMECKT ODER HABEN  
SIE EINE IDEE FÜR EINE VERFEINERUNG?  
SCHREIBEN SIE UNS...

**MUI Doan GmbH**

Asiatische Lebensmittel

Erlenstraße 86

47055 Duisburg

[info@cho-mui.de](mailto:info@cho-mui.de)

[www.cho-mui.de](http://www.cho-mui.de)



Mehr Infos zu **ChoMUI**