

Peking Gulasch Suppe

Zutaten:

1 ½ l Hühnerbrühe
0,5 Hähnchenbrust
1 Zwiebel, fein gewürfelt
0,5 Glas Bambussprossen
0,5 Glas Champignons
4 Maiskölbchen
Tomatenketchup
2 TL Sambal Olek
1 TL Tomatenmark
2 EL Sojasoße
2 Eier
0,5 TL Speisestärke
1 Schuss Weißweinessig

Zubereitung:

Hühnersuppe erhitzen. Zwiebeln zufügen. Hähnchenbrust zufügen und 15 Minuten köcheln lassen. Rausnehmen, in kleine Würfel schneiden und zurück in den Topf geben. Eier verquirlen und einrühren. Champignons und Bambussprossen in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Ketchup, dem Tomatenmark, der Sojasoße, dem Sambal Olek und dem Essig hinzufügen.

Die Maiskölbchen in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls zufügen. Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren und untermischen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

