

Pekingsuppe



Rezept für 8 Personen

Zutaten

2 Pouletsbrustfilets
1 Zwiebel
1 Büchse Bambusherzen
100 g Champignons
Tomatenpurée
2 EL Sambal Oelek
Weissweinessig
2 EL Sojasauce
2 Eier
Bouillon

Vorbereiten

Beilagen und Gewürze bereitstellen
Suppenteller in Wärmeschublade
Zwiebel fein schneiden
Champignons reinigen und in Scheiben schneiden

Zubereiten

In Pfanne 1,5 l Wasser erhitzen und Bouillon dazugeben
Zwiebel begeben
Ganze Pouletbrustfilets begeben
ca. 15 Min köcheln lassen
Anschließend Pouletbrustfilets aus Pfanne nehmen und in mundgerechte Stücke verschneiden und wieder in Pfanne geben
Restliche Beilagen wie geschnittene Champignons, Bambusherzen
2 gehäufte Esslöffel Tomatenpurée, 2 EL Sojasauce, 2 EL Weissweinessig und 2 EL Sambal Oelek (Menge probieren) dazugeben.
2 Eier verquirlen und 2-3 EL warme Suppe zu Eier geben
leicht vorgewärmte Masse langsam unter Suppe rühren
Suppe darf nun nicht mehr kochen, nur noch warm halten und ev. Mit Brot servieren