

Koreanische Rindfleischsuppe (Yuk Chai Chang)

Kategorien: Suppen, Rind, Korea

Zutaten für: 4 Portionen

2	Essl.	Neutrales Öl
2		Zwiebeln; feingehackt
4		Knoblauchzehen; gepresst
2	Stangen	Sellerie; in sehr Feinen Scheiben
250	Gramm	Rinderhack
1/4	Kopf	Chinakohl; Streifchen
5	cm	Frischer Ingwer; Fein gehackt
1 1/2	Ltr.	Kräftige Rindsbouillon; Menge anpassen
2		Getr. Chilischoten
6	Essl.	Erbsen; frisch oder TK
2		Lauchzwiebeln; in Ringen
1	Essl.	Sesamsamen
2	Handvoll	Breite Reismudeln
1	Schuss	Dunkles Sesamöl
1	Handvoll	Koriandergrün
2		Eier; verschlagen

Anleitung:

Öl in einem grossen Topf sehr heiss werden lassen, dann Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Rinderhack darin anbraten; das Hack nach und nach in den Topf geben und dabei mit den Fingern zerpfücken. Etwa 5 Minuten rührbraten, dann den Ingwer und Chinakohl zugeben. Kurz andünsten, die Chilis zugeben und mit der Brühe auffüllen. Zum Kochen bringen, dann Lauchzwiebeln, Sesam, Erbsen und die Reismudeln untermischen. Köcheln lassen bis die Nudeln gar sind (geht sehr schnell).

Sesamöl und Koriandergrün untermengen, umrühren, die Eier verschlagen und unter die Suppe ziehen zum Abbinden. Sofort servieren.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.