

Sop Bihun Glasnudelsuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen
Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

500	Gramm	Rinderfleischknochen
250	Gramm	Huehnerklein
2	Ltr.	Wasser
		Salz
100	Gramm	Glasnudeln
30	Gramm	Getrocknete chin. Morcheln
100	Gramm	Karotten
1	Bund	Lauchzwiebeln
2		Knoblauchzehen
1		Stck. Ingwerwurzel
100	Gramm	Bambussprossen
100	Gramm	Rote Paprika
50	Gramm	Sojabohnenkeimlinge
4	Essl.	Sojasosse
		Sambal Oelek
		(1/2 Tl. Glutamat)
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Rinderfleischknochen, Hühnerklein, Wasser und Salz zum Kochen bringen, ca. 1 Std. kochen lassen. Glasnudeln und chin. Morcheln jeweils getrennt 10 Min. in heissem Wasser einweichen lassen. Glasnudeln in ein Sieb schütten, mit klarem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Karotten in Scheiben schneiden, Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden, Knoblauchzehen fein hacken, Ingwerwurzel schälen, in dünne Scheiben schneiden, Bambussprossen in dünne Scheiben schneiden.

Die eingeweichten Morcheln gründlich putzen, entstielen und in dünne Scheiben schneiden. Fleischknochen und Huehnerklein aus der Suppe nehmen. Von den Lauchzwiebeln etwa 2 El. zum Garnieren zurücklassen, sonst alles Gemüse in die Brühe geben und 15 Min. koecheln lassen.

Fleisch vom Knochen lösen, in dünne Streifen schneiden und in die Brühe geben. Glasnudeln in kleine Stücke schneiden und ebenfalls zufügen. Mit Sojasosse, Sambal Oelek, (1/2 Tl. Glutamat), Salz, Pfeffer abschmecken und restl. Lauchzwiebel darüberstreuen.

Quelle:

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