Scharf-saure Suppe (Pekingsuppe)
Beijing tāng

Pfefferscharf und von sämiger Konsistenz, überrascht diese in Sichuan und Peking beliebte Bauernsuppe mit ihrem Aroma und Nachgeschmack. Die Suppe ist auch in Europa sehr populär und steht in den meisten Restaurants außerhalb Chinas auf der Speisekarte.

Herkunft: China
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Marinieren / Einlegen: 15 Minuten
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 6 Portionen
300 g Schweinefleisch
20 g Mu-Err-Pilze getrocknet
10 Champignons frisch
2 Tofu
2 EL Kartoffelmehl
4 EL Wasser
1 ½ Liter Fleischbrühe
2 Ei(er)
3 Frühlingszwiebel(n)
2 TL Erdnussöl
1 Prise Salz
Für die Marinade
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
3 TL Reiswein
3 TL Sojasauce dunkel
3 TL Kartoffelmehl
6 EL Wasser
3 TL Sesamöl
Zum Würzen
1 ½ TL Salz
¾ TL Zucker
1 EL Sojasauce hell
1 EL Sojasauce dunkel
4 EL Reiswein
1 TL Pfeffer schwarz, gemahlen
1 TL Sesamöl

Vorbereitung
Marinieren:
Das Schweinefleisch in feine, streichholzgroße Streifen schneiden. Salz, Sojasauce, Pfeffer und

© 2024 coquina.de

Reiswein gründlich mit dem Fleisch mischen. Das Kartoffelmehl darüberstreuen und das Wasser in einer Richtung einrühren. Das Fleisch 15 bis 30 Minuten oder länger ziehen lassen. Dann das Sesamöl unterrühren.
Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, grüne und weiße Teile getrennt. Die Mu-Err Pilze in heißem Wasser einweichen. Die Mu-Err Pilze ausdrücken und in möglichst dünne Streifen schneiden, die Champignons in dünne Scheiben. Die Bohnenquark-Kuchen in 5 mm dicke Scheiben schneiden, dann in 5 cm lange Streifen, nun in 5 mm große Würfel schneiden.
Das Kartoffelmehl in einer Tasse anrühren. Die Eier mit 2 TL Erdnussöl leicht aufschlagen.

Zubereitung

Die Brühe in einen großen Topf gießen, Mu-Err Pilze und Champignons dazugeben. Mit Salz, Zucker und Sojasauce würzen. Zum Kochen bringen und das Schweinefleisch einrühren. Dabei zusammenklebende Stücke trennen. Darauf den Bohnenquark dazugeben, und sobald die Suppe wieder aufkocht, das nochmals durchgerührte und aufgelöste Kartoffelmehl einrühren. Langsam wieder zum Kochen bringen.
Das geschlagene Ei langsam über den Rücken einer Gabel einrühren und die Suppe sofort vom Feuer nehmen. Zugedeckt knapp 1 Minute stehenlassen, damit das Ei flockig wird. Die grünen Teile der in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln hinzugeben.
Den schwarzen Pfeffer und den Essig daruntermischen.
Die Suppe sehr heiß servieren. Nach Belieben noch mit Sesamöl beträufeln. Für diejenigen, die sie noch schärfer und saurer lieben, Pfeffer und Essig zum Nachwürzen servieren.
Übriggebliebene Suppe kann aufgewärmt werden. Man muss dann jedoch mit Pfeffer und Essig nachwürzen.