



## Suppe mit Sojabohnen und Eierblumen dòufu dānhuī tāng

Chinesische Suppe mit Sojabohnen und Eierblumen, auch bekannt als dòufu dānhuī tāng, hat einen milden und angenehmen Geschmack. Die Suppe ist leicht und klar, mit einer subtilen Umami-Note von der Brühe. Die Eierblumen, die durch das langsame Einrühren von verquirlten Eiern in die heiße Suppe entstehen, verleihen der Suppe eine seidige Textur und einen leicht süßlichen Geschmack.

Herkunft: China

Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

300 g Tofu

100 g Erbsen

100 g Schweinefleisch

100 g Champignons

2 Ei(er)

50 g Mu-Err-Pilze

100 g Karotte(n)

13 g Salz

1 ½ Liter Fleischbrühe

½ TL Glutamat

1 Prise Pfeffer

65 g Kartoffelmehl

60 ml Wasser

½ Bund Chinalauch

### Vorbereitung

Das Schweinefleisch waschen. Die Champignons und Möhren waschen und die Möhren schälen. Die Pilze in heißem Wasser einweichen, waschen, ausdrücken und die Stiele entfernen. Das Schweinefleisch, die Champignons, Tofu, Möhren und chinesische Pilze in kleine Würfel schneiden, etwa 0,6 cm groß. Die zwei Eier rühren. Die Schweinefleischwürfel mit einer Prise Salz würzen, 5 g Kartoffelmehl zugeben und glatt rühren. Den Schnittlauch fein schneiden. 60 g Kartoffelmehl mit 60 ml Wasser anrühren und beiseite stellen.

### Zubereitung

Einen Topf heiß werden lassen, mit 500 ml Öl füllen und das Öl bis 90 Grad erhitzen. Die Schweinefleischwürfel in den Topf geben, mit einem Löffel auseinander bringen, das Fleisch in einen Sieb geben und das Öl in einem Behälter darunter auffangen. 1,6 l Brühe (oder Wasser) zum Aufkochen bringen. Die Möhren, Schweinefleisch, Champignons, Tofu und die Pilze dazugeben und 5 Minuten kochen lassen. 12 g Salz, Glutamat, Pfeffer und die Erbsen zugeben. Die mit Wasser angerührte Speisestärke zugeben und gleichzeitig topfrühren. Das Rührei

zugeben und gleichzeitig langsam topfrühren, damit sich Eierblumen bilden können. Wenn die Suppe kocht, den fein geschnittenen Schnittlauch zugeben, einmal topfrühren und dann heiß servieren. Die Rühreier nicht zu schnell topfrühren, ansonst lassen sich keine Eierblumen bilden.