Suppe mit Sojabohnen und Eierblumen
dòufu dànhuō tāng

Chinesische Suppe mit Sojabohnen und Eierblumen, auch bekannt als dòufu dànhuō 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

© 2026 coquina.de

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.

© 2026 coquina.de