Hackfleischsuppe mit Koriander
Ngau sung yin sai tūng

Das kräftige und würzige Aroma von Koriander, der in vielen chinesischen Gerichten wenigstens als Garnierung vorkommt, dominiert dieses Gericht.

Herkunft: China
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 20 Minuten
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
250 g Rinderhack
1 ½ Liter Hühnerbrühe
3 Eiweiß
1 TL Salz
½ TL Pfeffer weiß
2 cm Ingwer
1 Frühlingszwiebel(n)
5 EL Koriander
Für die Marinade
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL Reiswein
1 TL Sojasauce hell

Vorbereitung
Die Zutaten für die Marinade verrühren und das Hackfleisch darin 20 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Ingwer schälen und fein hacken, die Frühlingszwiebeln putzen und fein hacken. Den Koriander waschen und ebenfalls fein hacken.

Zubereitung
Die Brühe zum Kochen bringen. Das Hackfleisch mit der Marinade in die Brühe geben, rühren und das Fleisch fein zerkrümeln. Das Hack 10 weitere Minuten köcheln lassen. Das Eiweiß langsam in die Brühe gießen, dabei zügig umrühren, damit keine Klumpen entstehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ingwer, Frühlingszwiebeln und Koriander auf Suppenschüsseln verteilen und mit der Suppe übergießen.

© 2026 coquina.de