Sauer-scharfe Suppe
Suan la tāng

Dieses Gericht ist weder besonders scharf noch wirklich sauer, sondern eine äußerst schmackhafte, typisch chinesische Suppe, die fast jedes chinesische Restaurant in einer eigenen Variante anbietet.

Herkunft: China
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
80 g Tofu
50 g Bambussprossen
½ Paprika rot
30 g Winterpilze / Shiitake eingeweicht
700 ml Gemüsebrühe
1 ½ TL Essigessenz (80 %)
6 TL Sojasauce
2 TL Salz
2 TL Pfeffer
2 TL Zucker
3 TL Glutamat
3 EL Kartoffelmehl
6 EL Wasser
1 TL Sesamöl
1 EL Sambal Oelek
1 TL Chinalauch

Vorbereitung
Den Tofu in Streifen schneiden, den Bambus abgießen und in Streifen schneiden. Die Pilze waschen, abgießen und abtropfen lassen. Den Schnittlauch hacken und die Paprika in kleine Rauten schneiden. Das Kartoffelmehl mit 6 EL Wasser anrühren.

Zubereitung
In einer Kasserolle die Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Den Tofu, die Gemüse und Pilze hineingeben und aufkochen lassen. Den Essig und die Sojasauce zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Glutamat würzen und nochmals aufkochen lassen. Das angerührte Kartoffelmehl zugeben, aufkochen und andicken lassen. Die Suppe in Schalen gießen, Sesamöl und Sambal beifügen, mit Schnittlauch bestreichen und servieren.

© 2026 coquina.de