



## Suppe sauer-scharf Tāng zhī yòu suān yòu là

Herkunft: China  
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten  
Zubereitungszeit: 15 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

100 g Tofu  
20 g Kartoffelmehl  
20 ml Wasser  
100 g Schweinefleisch  
50 g Bambussprossen  
50 g Mu-Err-Pilze eingeweicht  
½ Paprika rot  
3 Ei(er)  
1 ½ Liter Fleischbrühe  
60 ml Essig  
60 ml Sojasauce hell  
4 g Salz  
4 g Glutamat  
4 g Pfeffer  
1 EL Chinalauch  
1 TL Sesamöl

### Vorbereitung

Die Mu Err Pilze in heißem Wasser einweichen, waschen und in Streifen schneiden. Den Tofu, das Schweinefleisch, Bambussprossen und Rotpaprika in Streifen von 4 cm Länge und 3 mm Breite schneiden. Die Eier rühren.

### Zubereitung

Die Speisestärke in 20 ml Wasser anrühren und beiseite stellen. Die Brühe in einen Topf geben, aufkochen lassen. Tofu, Schweinefleisch, Bambussprossen, Mu Err Pilze, Rotpaprika, Essig, Sojasauce, Pfeffer, Salz und Glutamat zugeben, nochmals aufkochen lassen und gleich abschäumen. Die in Wasser angerührte und beiseite gelegte Speisestärke langsam zugeben, gleichzeitig topfrühren, damit keine Klößchen gebildet werden. Das gerührte Ei langsam zugeben, gleichzeitig langsam topfrühren, damit kleine Stückchen gebildet werden. Zum Schluss Schnittlauch und Sesamöl zugeben, alles kurz rühren und dann heiß servieren.