



chinesische Nudelsuppe

Für die Brühe:

2 l Jürgen Langbein Geflügel-Fond

500 ml Wasser

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

1 Stück(e) Ingwer (2,5cm), in Scheiben geschnitten

2 Esslöffel Lien Ying Helle Sojasauce

1 Esslöffel Shaoxing Wein (alternativ Reis Essig)

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Teelöffel Zucker (optional)

5 Stück(e) Lien Ying Mu Err-Pilze getrocknet

1 Sternanis (optional)

Für die Suppe:

120 g Lien Ying Eier Mie Nudeln

200 g gekochtes Hähnchen oder Tofu (optional)

2 Frühlingszwiebeln

100 g Pak Choi (oder Chinakohl)

60 g Champignons

Frischer Koriander

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Lien Ying Crispy Chili in Öl

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

chinesische Nudelsuppe

1.

In einem großen Topf den Geflügel Fond mit Wasser vermengen. Knoblauch, Ingwer, Sojasauce, Reiswein, Sesamöl und Zucker (falls verwendet) hinzufügen.

Getrockneten Mu-Er-Pilze und die Sternanis (optional) in den Topf geben.

Alles zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und 20-30 min. köcheln lassen. Die Brühe durch ein Sieb gießen.

Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Abgießen und unter kaltem Wasser abspülen. Beiseite stellen. Hähnchen oder Tofu in mundgerechte Stücke schneiden. Pak Choi kurz blanchieren oder anbraten. Pilze in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Die gekochten Nudeln gleichmäßig auf die Schalen verteilen. Die heiße Brühe über die Nudeln gießen. Die Toppings darauf anrichten. Mit Chiliöl beträufeln und Sesamsamen darüber streuen.