

Asiatische Suppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

BASIS

150 g	Huft vom Schwein
100 g	Schinkentranche gekocht (mager)
100 g	Crevetten klein
10 g	Judasohren
5-6	Wasserkastanien
7 dl	Hühnerbouillon
2 TL	Rotwein-Essig
4 Zweige	Petersilie
2 TL	Maizena
½ dl	Wasser
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

SAUCE

1 TL	Sherry
1/2 TL	Sambal Olek
1 TL	Sesamöl
1 EL	Sojasauce



Zubereitung:

Schweinefleisch und Schinken in feine Streifen schneiden. Schinken beiseite stellen.

Schweinefleisch würzen (Salz, Pfeffer und Sojasauce).

Bouillon in Pfanne giessen und zusammen mit der Sauce ca. 5 Min. köcheln. Maizena mit Wasser aufrühren, begeben und aufkochen.

Alle restlichen Zutaten begeben (ohne Schweinefleisch und Crevetten) und nochmals ca. 5 min. kochen lassen.

Essig beifügen und abschmecken.

Fleisch und Crevetten begeben (Darf nicht mehr kochen!).

Mit gehackter Petersilie servieren.