

## Gewürzsuppe

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

4 EL Maizena  
8 EL Wasser  
4 EL Sojasauce  
ca. 2 EL Essig  
0.5 EL gemahlener schwarzer Pfeffer  
1 feingehackte Chilischote  
2 Eier  
4 EL Öl  
2 gescheibelte Zwiebeln  
Mu Err Pilze  
Bambooschoten  
Etwas Glasnudeln, in ca. 5 cm Länge gebrochen  
ca. 2 L Hühnerbrühe  
Ev. Cayenne – Pfeffer zum Abschmecken



### Zubereitung:

Weiche die Pilze und die Glasnudeln ein.

Mixe Maizena mit Wasser zu einer glatten Paste. Gib Sojasauce, Essig, Pfeffer und Chili hinein und mixe schon wieder.

Schmettere die Eier in eine Schale und prügle sie.

Heize das Öl, im Besten in einer Pfanne, und ziehe die Zwiebeln, Bamboo und Pilze an.

Schütte die Brühe und die Glasnudeln in besagte Pfanne. Koche fuer ca. 5 Minuten.

Gib die Maizenapaste hinein, koche und rühre sie, bis sie schön dickflüssig ist.

Jetzt, gaaaaaaanz langsam das geschlagene Ei in die Suppe gleiten lassen.

Gleichzeitig die Pfanne etwas hin und her bewegen.

Abschmecken bis Sauere ( Essig ) und Schärfe ( Cayenne - Pfeffer ) OK.

Umrühren und sofort in kleineren Schalen servieren.