



Schnelle, asiatische Eierblumen Suppe mit Shiitake Pilzen

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ausgesprochen einfach und schnell gekocht, in 20 Minuten, hm...lecker

Zutaten

- Für den Grundfond:
- 800 ml Gekonntgekocht Gemüsefond
- 20 g getrocknete Shiitake - Pilze in 250 ml warmem Wasser eingeweicht, auf gleiche Größe geschnitten
- 40 g frischer Ingwer in Scheiben
- 4 El frischer Koriander, grob gehackt
- 1 - 2 rote Peperoni, entkernt, gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 3 Stangen Zitronengras, gedrückt
- 2 Sternanis
- 3 - 4 El Sojasauce
- Die Einlage:
- 100 g Möhren, in Stiften
- 100 g weißer Porree, in Stiften
- 100 g Kohlrabi in Stiften
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Suppenansatz:

Schritt2

Den Ingwer, Peperoni, Sternanis und Zitronengras mit dem Fond aufkochen und zugedeckt bei

milder Hitze 30 min. „ausziehen“ lassen; durch ein Küchensieb passieren.

Schritt3

Mit den Shiitake - Pilzen samt Einweichflüssigkeit ca. 10 min. leise köcheln lassen, nach 5 min. die Gemüestifte dazu geben.

Schritt4

Weitere 5 min. garen, mit Soja Sauce und Pfeffer abschmecken.

Schritt5

Die Eierblumen:

Schritt6

Die Eier mit Salz und Pfeffer würzen, verquirlen und in reichlich kochendes Salzwasser gießen. Dabei mit dem Schneebesen rühren, verteilen, zur Blume stocken lassen.

Schritt7

Den Topf sofort zurück ziehen, die Eierblumen mit einer Schaumkelle herausheben und in kaltem Wasser abschrecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Eierblumen in vorgewärmten asiatischen Schalen, Suppentellern oder Tassen verteilen, die Suppe aufgießen und mit Koriander bestreut servieren.

Rezeptart: Eierspeisen, National / Regional **Tags:** ingwer, peperoni, zitronengras

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asiatische-eierblumen-suppe-shiitake-pilze/>