



China Suppe mit Gemüse und Garnelen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Warum nicht einmal fernöstlich?

Zutaten

- 8 Stück T.K.- Garnelen (denn selten bekommt man frische Ware)
- 1 l klarer Geflügelfond, selber gekocht oder aus dem Glas
- 1 Stange frischer Porree
- 1 mittelgroße Möhre in Streifen
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Streifen
- Jeweils 1 kleine Schote dreifarbigiger Paprika, rot, grün, gelb, in Streifen
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 100g frische Steinchampignons in Scheiben
- 10g getrocknete Mu-Err Pilze
- Etwas Zitronengras
- Glasnudeln (aus dem Chinaladen)

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Muerr Pilze in Wasser einweichen, ebenso die grob gebrochenen Glasnudeln (sind sonst zu lang und unangenehm beim Essen)

Schritt3

Muerr Pilze und Glasnudeln kurz separat blanchieren, abgießen und kalt abspülen.

Schritt4

Das Gemüse putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.

Schritt5

Die Garnelen von der Schale befreien und mit einem kleinem Küchenmesser auf der Rückenseite leicht einschneiden; den Darm entfernen, ev. waagrecht halbieren.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Das Gemüse und etwas gepresstes Zitronengras, in die abgeschmeckte Suppe geben; 5 Minuten "ausziehen " lassen.

Schritt8

Mit Salz, Pfeffer, gem. Chili mit etwas Sambal Oelek und Soja Soße nach schmecken.

Schritt9

Nur kurz aufkochen, dass Gemüse soll "al dente" bleiben.

Schritt10

Kurz vor dem Servieren die Pilze und Glasnudeln dazu geben, sowie die nur 1 min. auf jeder Seite angebratenen Garnelen.

Schritt11

Mit der heißen Suppe aufgießen, die Garnelen „ziehen durch“ und bleiben schön saftig.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die China-Suppe mit Schnittlauch bestreuen und als kleines „Schmankerl“ mit einer gebackenen „Mini Frühlingsrolle“ servieren.

Rezeptart: National / Regional **Tags:** garnelen, zitronengras

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/china-suppe-mit-gemuese-und-garnelen/>