



Sukiyaki - Suppe

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Die tolle, „trendige“ Sukiyaki - Suppe und dabei so einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 500 g Rinderfilet in dünnen Scheiben geschnitten
- 1,0 l geschmackvolle Hühnerbrühe, nach Möglichkeit selber gekocht
- 1000 g Udon Nudeln aus dem Frischepack / Asia Laden (Ersatzweise 400 g Spagetti)
- 250 g Zuckerschoten in feinen Streifen geschnitten
- 4 - 5 Eigelbe
- 2 El Sesamöl
- 2 El Soja Soße
- 2 El Sesamsaat

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Sesamsaat in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett knusprig rösten.

Schritt4

Die Nudeln nach der Packungsanweisung in Salzwasser kochen, abgießen und mit dem Sesamöl mischen, damit sie nicht kleben.

Schritt5

Die Zuckerschoten waschen, fädeln und in sehr dünne Streifen schneiden. Ca. 1 min. in kochendem Salzwasser blanchieren. Abgießen und in kaltem Wasser abschrecken, zu den Nudeln geben, mischen.

Schritt6

Die Hühnerbrühe kurz aufkochen und mit der Sojasoße und etwas frisch gemahlenem Chili herzhaft abschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag.

Schritt8

Das in recht dünne Scheiben geschnittene Rinderfilet in japanischen Suppenschalen oder auch tiefen, vorgewärmten Tellern verteilen.

Schritt9

Die Nudeln mit den Zuckerschoten darüber geben, darauf jeweils 1 Eigelb setzen.

Schritt10

Die heiße, kochende Suppe darüber geben, damit alles etwas gart.

Schritt11

Mit der gerösteten Sesam Saat bestreut, sofort zu Tisch geben

Rezeptart: National / Regional **Tags:** edel, toll

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sukiyaki-suppe/>