



Asia-Brühe

Zutaten für 4 Portionen

- » ½ Bund Koriander
- » 1 Stück frischer Ingwer *ca. 1 cm*
- » 4 Eier *Größe M*
- » 80 ml Milch
- » ½ TL Chiliflocken
- » ½ TL Salz
- » Sesamöl für die Form
- » 150 g feine Reismudeln
- » 2 junge Möhren
- » 150 g Zuckerschoten
- » ¾ l Gemüsebrühe
- » 2 EL Sojasauce
- » 1 EL Limetten- oder Zitronensaft
- » einige Korianderblättchen zum Garnieren
- » eckige hitzefeste Form *ca. 15 x 15 cm*

Zubereitung

Vorbereitung

1. Koriander abbrausen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Finely hack.

2. Ingwer schälen und durch die Knoblauchpresse drücken.

3. Eier mit Milch und Chiliflocken verquirlen. Koriander und Ingwer unterrühren und mit Salz würzen.

4. Reismudeln in leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten bissfest kochen. Abgießen und kalt abschrecken.

5. Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden.

6. Zuckerschoten putzen, Enden abschneiden und eventuell Fäden abziehen. Schoten schräg in breite Stücke schneiden.

Zubereitung

1. Form mit Sesamöl ausstreichen.

2. Topf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Eiermasse in die Form geben, mit Alufolie abdecken und in das kochende Wasser setzen.

3. Etwa 30 Minuten garen, bis die Masse gestockt ist.

4. Form aus dem Wasser nehmen und lauwarm abkühlen lassen.

5. Gemüsebrühe in einem Suppentopf erhitzen und Gemüse darin 4 Minuten bissfest kochen.

6. Nudeln unter das Gemüse mischen und heiß werden lassen. Suppe mit Sojasauce und Limetten- oder Zitronensaft abschmecken.

7. Eierstich aus der Form stürzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

8. Würfel in Suppenschalen verteilen und mit der heißen Suppe übergießen. Kurz ziehen lassen und dann genießen.