

## SAUER-SCHARFE SUPPE

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	8	Shiitakepilze	Ohne Stiele in kaltem Wasser einweichen und anschließend in Streifen schneiden. Falls keine Shiitakepilze vorhanden sind, können diese durch die doppelte Menge an Champignons ersetzt werden.
2	Je 100 g	Magere Schweinelende und Hühnerbrustfilet	Unter fließend kaltem Wasser waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in Streifen schneiden.
3	100 g	Tofu	In ca. 1 cm große Würfel schneiden.
4	1	Ei	In einer Tasse aufschlagen und leicht verquirlen.
5	2 EL	Erdnuß- oder Pflanzenöl	In einem breitem Topf oder Wok erhitzen.
6	Alle	Fleischstreifen	Vorsichtig in das heiße Fett geben und ca. 2-3 Minuten pfannenrühren.
7	Alle	Pilze- und Tofustückchen	Zufügen.
8	1 Liter	Hühnerbrühe	Zufügen und ca. 10 Minuten mit Deckel köcheln lassen.
9	1-2	Frühlingszwiebeln	Aschen, putzen und in feine Ringe schneiden.
10	Je 1-2 EL	Helle Sojasauce, Reiswein (ersatzweise Sherry) und Sesamöl	Zusammen mit
11	1 EL	Essig	Zufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
12	1 EL	Speisestärke	In eine kleine Schüssel geben und mit kaltem Wasser glatt rühren. Die Mischung in die Suppe einrühren und kurz aufkochen lassen, bis die Suppe eingedickt ist.
13	Das verquirlte	Ei	Kurz vor dem Servieren einrühren.
14	Nach Geschmack mit	Salz und weißem Pfeffer	Würzen und sofort servieren. Mit Frühlingszwiebelringen bestreuen.