

Asiatische Entensuppe mit Shiitakepilzen

by Andreas - Mittwoch, Mai 05, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/asiatische-entensuppe-mit-shiitakepilzen/>

Die asiatische Küche bietet eine unüberschaubare Anzahl an wunderbaren Suppen. Besonders beliebt sind die Geflügelsuppen. Hier mal eine Entensuppe, die man durch gezielten Einsatz von Chilischoten von einer leichten, schmackhaften Vorsuppe bis zum „Feuertopf“ variieren kann. Wer möchte, kann auch noch Zitronengras dazugeben.

2 Entenkeulen (ohne Haut)

1 ½ L Hühnerbrühe

2 Karotten

2 Frühlingszwiebeln

1 Stange Lauch

100 gr. Sellerie

2 Knoblauchzehen

3 cm Ingwer

1 Bund Petersilie

1 rote Chilischote

100 gr. frische Shiitakepilze

150 gr. Mungosprossen

Sojasauce

Pfeffer

(Glasnudeln)

Die beiden Entenkeulen mit 1 ½ Liter Hühnerbrühe in einen großen Topf geben. Den Sellerie, die Zwiebel und den Ingwer und die Knoblauchzehen grob würfeln. Eine Karotte und eine halbe Stange Lauch in Scheiben schneiden und alles zusammen mit dem Bund Petersilie zur Brühe geben. Eine Chilischote in Scheiben schneiden (wer es nicht so scharf mag, sollte die Kerne entfernen) und ebenfalls zur Brühe geben.

Bei geschlossenem Deckel ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen.

Das Entenfleisch entnehmen, vom Kochen befreien und in Streifen schneiden. Die Brühe durch ein Sieb geben.

Die Brühe in einen Topf geben. ½ Stange Lauch, eine Frühlingszwiebel und eine Karotte in feine Scheiben schneiden und mit dem Entenfleisch, den Mungosprossen und den klein geschnittenen Pilzen der Brühe beifügen. Alles 10 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer und Sojasauce abschmecken

Wer möchte kann noch Glasnudeln dazugeben. Die Glasnudeln in eine Schale geben und mit kochendem Wasser übergießen. Kurz einweichen lassen und dann mit einer Schere zerschneiden. Dann zur Suppe geben. Kurz in der heißen Flüssigkeit ziehen lassen.