

Asiatische Rindersuppe mit Zitronengras

by Andreas - Mittwoch, Mai 11, 2011

<http://mundgericht.de/index.php/asiatische-rindersuppe-mit-zitronengras/>

Durch das Zitronengras wird diese Suppe besonders würzig und schmeckt fruchtig. Anstelle des Chinakohls kann, man auch Pak Choy verwenden.

400 gr. Rindfleisch (Rinderkeule)

1 ½ L Gemüse- oder Rinderbrühe

1 Stängel Zitronengras

1 Lorbeerblatt

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

½ TL Gelbwurzpulver (Kurkuma)

2 TL geriebener Ingwer

1 rote Paprika

100 gr. Bambusschösslinge

100 gr. Champignons

1 EL Sojasauce

3 El Öl

Das Rindfleisch in dünne Streifen schneiden und in 2 EL Öl anbraten. Die Brühe, den am unteren Ende aufgeschlitzten Zitronengrasstängel und das Lorbeerblatt dazu geben.

Alles 50 Minuten kochen lassen. Anschließend das Lorbeerblatt und das Zitronengras entfernen.

In einer Pfanne in 1 EL Öl die fein gehackte Knoblauchzehe und die in feine Ringe geschnittene Zwiebel, die in dünne Scheiben geschnittenen Champignons, den geriebenen Ingwer und das Gelbwurzpulver anbraten. Danach die in Streifen geschnittene Paprika und die Bambusschösslinge zur Rindfleischsuppe geben und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Abschließend alles mit Sojasauce würzen.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station