

Samstagsrezept von Sheldym Fernandes, Monkey's East
5. Januar 2008



Hot and Sour Soup

Zutaten

10 g	gehackter Knoblauch
2 l	vegetarische Brühe oder Hähnchenbrühe
120 ml	Reisessig oder Sherryessig
20 g	Chili
100 ml	Sojasauce
30 g	Zocker oder Palmzucker
100 ml	Wasser
40 g	Maisstärke

Zubereitung

Den Knoblauch in etwas Öl anschwitzen und dann mit der Brühe ablöschen. Dazu den Essig, das Chili, die Sojasauce und den Zucker geben. Alles zwei Minuten kochen lassen.

In einem separaten Topf die Maisstärke mit dem Wasser anrühren, anschließend die Suppe mit dem Maisstärke-Wasser-Gemisch abbinden. Dazu wahlweise Tofu-Würfel oder Hähnchenfäden.

Die Suppe mit Frühlingslauch dekorieren – fertig!

Antenne Düsseldorf wünscht guten Appetit!