

# Peking Suppe

(Pekingenten Suppe)



Rezept für 5 Liter Pekingenten Suppe:

Gemüse:

140g Bambussprossen

250g Champignons

2 Shiitakepilze

4 Morcheln

1 Karotte

1 rote Paprika

2 Tomaten

2EL Öl

1/2 Tube Tomatenmark (oder 2 kleine Dosen italienisches Tomatenmark = 140g)

150g Entenfleisch

3L Geflügelbrühe (14 gehäufte TL Hühnerbrühe in 3Liter Wasser aufgelöst)

4EL Sambaolek

5EL Tafellessig 25%

13EL Mondamin

3EL dunkle Sojasauce

13 Spritzer Maggi

13EL Zucker

1Ei

Zubereitung:

Das Gemüse und das Entenfleisch sehr klein schneiden.

Die Hühnerbrühe in einem separaten Gefäß anrichten.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen, dann das Tomatenmark anbraten bis es duftet.

Nun das Entenfleisch hinzugeben und dieses anbraten.

Anschließend das restliche Gemüse mit hinzugeben und ca. 1-2 Minuten kräftig erhitzen.

Jetzt die Hühnerbrühe hinzugeben und das ganze unter gelegentlichen umrühren aufkochen lassen.

Nun mit dem Sambaolek, Tafelessig, dunkle Sojasauce, Maggi und Zucker würzen

Am Schluß die Sauce mit Mondamin andicken, das Ei aufschlagen und unter rühren langsam zur Suppe hinzugeben

Das ganze dann noch mindestens 20 Minuten leicht kochen lassen.

TIP: Die Suppe am Tag davor anrichten, damit sie schön durchziehen kann ...

Wünsche einen guten Appetit ;-)