

Scharfe China-Suppe (5 Personen)

Zutaten:

2-3 Stk.	Frühlingszwiebeln
½ Stk.	rote Paprika
1 Stk.	Chili-Schote frisch
3 Stk.	Rüebli
¼ Stk.	Sellerie
1 Pack	Shitake-Pilze
0.5 dl	Rapsöl zum Rösten
1.5 l	Gemüsebrühe
2-3 EL	Soja-Sauce
1 EL	Chili-Sauce süss-sauer
1 TL	Reisessig
je 1 Prise	Salz & Zucker
1-2 Portion	Glasnudeln oder China-Suppennudeln
2 EL	Mehl

Zubereitung:

1. Shitake-Pilze ca. 20 Min. in lauwarmes Wasser geben, anschliessend gut abspülen
2. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, Paprika und Chili-Schote in feine Würfel schneiden, Rüebli & Sellerie fein raffeln.
3. Gemüsebrühe aufkochen, Shitake-Pilze, Soja-Sauce, Chili-Sauce, Reisessig und Salz & Zucker dazugeben. Die Nudeln dazugeben und weichkochen, Mehl mit Wasser mischen und dazugeben (damit Suppe schön glasig/geleeartig wird).
4. Während dem Aufkochen der Gemüsebrühe zuerst das geschnittene Gemüse anrösten, dann die geraffelten Rüebli & Sellerie mit dem Curry-Pulver kurz dazugeben und alles in die Gemüsebrühe geben.
5. Abschmecken mit Reisessig, Chili-Sauce und/oder anderen Gewürzen und heiss servieren.