

Das könnte Sie auch interessieren

empfohlen von



Pizza - Brötchen



Ofengemüse



Schokoladenkuchen mit Schmand-Haube und...



Omas Käsekuchen mit Sultaninen ohne Boden...

Sauer-Scharf-Suppe (Pekingsuppe oder Shangsusuppe)

35 Bewertungen - 4,97 von 5 Sternen

Achtung, macht süchtig!!



00:50 14 102476 99



von Alecesco

Bild 1 von 1

Sauer-Scharf-Suppe (Pekingsuppe oder Shangsusuppe)

5,0

Zutaten für 10 Personen

Bild hochladen

Rezept favorisieren

Rezept drucken

Rezept melden

ZUTATEN

2 Liter	Wasser
	Hühnerbrühe
	Pulver Instant
5	Hähnchenbrustfilet
2	Zwiebeln
1 Glas	Bambussprossen
2 Dosen	Champignons
0,5 Glas	Tomatenketchup
4 EL	Sambal Oelek
0,25 Glas	Weißweinessig
2 TL	Tomatenmark

ZUBEREITUNG Sauer-Scharf-Suppe (Pekingsuppe oder Shangsusuppe)

- 1 Wasser zum Kochen bringen. Ich nehm immer 2 Liter weil ichs nicht so dünn mag. Hähnchen in der Zwischenzeit in kleine Würfelchen schneiden. Die Zwiebeln ebenso würfeln.
- 2 Ins kochende Wasser das Pulver für Hühnerbrühe geben. Je nachdem wieviel man für den eigenen Geschmack braucht, abschmecken. Ich brauch immer bißi mehr davon als andere ;) Danach die gewürfelten Zwiebeln sowie die Hühnchenwürfel hinzugeben und 15 min. köcheln lassen.
- 3 Die Eier verquirlen und in die Brühe einrühren. Ich nehm dazu einen Schneebesen, dann verteilt sich das Ei besser und es sieht schöner aus.
- 4 Champignons und Bambussprossen abseihen und mit in den Topf geben. Dann das Tomatenketchup, Tomatenmark, Sojasoße, Essig und Sambal Oelek zufügen. Zwischendurch abschmecken und

4 EL Sojasoße
4 Eier
1 TL Speisestärke
evtl Zucker

gegebenenfalls nach Bedarf mehr von den Zutaten zufügen. Vorsicht! Sambal Oelek wird schärfer mit dem Kochen!

5 Die Speisestärke in kaltem Wasser verrühren. Das Pulver bitte nicht so mit in den Topf geben da es sonst Klumpen gibt! Bei Bedarf auch mehr, aber langsam dosieren, sonst gibt es Brei ;)

6 Wem das Ganze etwas zu sauer ist gibt einfach nach Geschmack Zucker mit dazu. Ich mach das generell, schmeckt einfach viel besser. Ich lass auch fast immer das Fleisch weg weil ich alles andere lieber mag. Lassts euch schmecken, ich krieg davon nicht genug.

NACHGEKocht



UNSERE EMPFEHLUNG

REZEPTINFOS

Schwierigkeitsgrad leicht
Zubereitungszeit 50
Preiskategorie € € €
veröffentlicht am 03.11.2010

Angaben pro 100 g

kJ (kcal) 29 (7)
Eiweiß 0,5 g
Kohlenhydrate 0,7 g
Fett 0,2 g

TIPP!



Erste Hilfe bei versalzener Suppe

von KR Redaktion



Pizza - Brötchen



Raffaello-Torte



Shakshouka



Omas Käsekuchen mit Sultaninen ohne Boden, eigentlich schon von der Uhroma !

empfohlen von

REZEPT-KATEGORIEN

Asien
Suppen/Eintöpfe
Fleisch
Mittagstisch
Vorspeise
Hauptspeise
Exotische Küche
glutenfrei
ohne Weizen

TIPP!

ANZEIGE

KOMMENTARE Sauer-Scharf-Suppe (Pekingsuppe oder Shangsü-Suppe)



10.02.12 | 19:12 **sternchen11w**

die sauer - scharf suppe ist die beste, die ich je gekocht habe. allerdings nehme ich frische champignons und sojabohnensprossen.sie schmeckt super. vielen dank. natürlich 5 sterne. liebe grüße

HILF-
REICH!



04.07.17 | 13:27 **MariaGwosdz**

Diese Suppe schmeckt sehr ,sehr lecker. Ich habe noch ein Glas chinagemüse und 500 gr. angebratenes Hackfleisch hinzu gegeben. Vielen Dank für das tolle Rezept

18.05.16 | 12:17 **Neumsi**



"Gebacken Soda"
selber herstellen

von **harhara62**

ÄHNLICHE REZEPTE

Sauer-Scharf-Suppe (Pekingsuppe oder
Shangsu-Suppe)

Sauer Rezepte

Scharf Rezepte

Suppe Rezepte

oder Rezepte

Shangsu Rezepte

Kokos-Limettensuppe

Tom - Yum -Garnelen - Suppe

Hähnchenbrust exotisch

**Knusprige Ingwerente mit
Gemüse aus dem Wok und
Glasnudeln, Hauptspeise**

Asiatische Hähnchenpfanne

**Loempia - chinesische
Frühlingsrollen, 2 Version**

Hähnchen süß-sauer mit Reis

Curry-Madras-Huhn



Habe es gestern nachgekocht (mit ein paar
Modifizierungen: Mehr Gemüse, Honig statt Zucker und
keine Speisestärke) und ich muss sagen: Ich liebe
diese Suppe!!! Es geht relativ schnell und das Ergebnis
ist einfach köstlich! Ich kann nur sagen: Danke, Danke
Danke!



19.05.14 | 19:43 **Rob-Roy65**

Echt genial, kann sie mir auch im Winter gut vorstellen,
denn sie heizt wirklich gut ein;-) Vielen Dank für das
Rezept.



30.07.13 | 18:14 **Brunheidi**

5 Sterne auch von uns. Wir sind absolute Sauer-Scharf
Suppe Fans und können den unteren Kommentaren nur
zustimmen, dieses Rezept ist einfach Klasse. Wir
haben es gleich ausprobiert und die Suppe war köstlich!
Rezept wurde sofort gespeichert. Vielen Dank :-)

| < | 1 | 2 | 3 | > |

Um das Rezept "Sauer-Scharf-Suppe (Pekingsuppe oder Shangsu-
Suppe)" kommentieren zu können, müssen Sie eingeloggt sein.

Empfehlung

Rezept der Woche



Zwiebelbraten



von **mimi**

Nach diesen Rezepten wird zurzeit viel gesucht:



Pflaumen



Marmelade



Äpfel



Kürbissuppe



Mirabellen



Hühnerfrikassee

ANZEIGE