

Kochen mit Klaus

Mitternachtssuppe Hongkong (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 300 g gem. Hackfleisch, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 250 g Paprika-Mix
- 25 g Ingwer, 3 Möhren, 2 Lauchzwiebeln, 1 Dose Pizzatomen,
- 400 ml Gemüsebrühe, 2-3 EL Mehl, Sojasauce, Zitronenpfeffer,
- ½ Dose Ananaswürfel, 1 Glas Stockschwämmchen, 1 rote Chili, Öl

Zubereitung:

1. Gemüse putzen oder schälen u. waschen. 1 Zwiebel, Knobi u. Ingwer klein würfeln, andere Zwiebel achteln. Möhren in Stifte, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Chili bis auf ein paar Ringe fein hacken. Paprika grob würfeln.



2. Hackfleisch in Öl krümelig braten, Zwiebeln zugeben u. glasig dünsten. Knobi, Ingwer, Chiliflocken, Lauchzwiebeln zugeben u. andünsten. Möhren u. Paprika mitbraten. Mehl einrühren u. anschwitzen.



3. Mit Tomaten u. Brühe ablöschen, aufkoche u. 10 Min. köcheln lassen. Ananas u. Pilze abtropfen lassen u. in der Suppe erwärmen. Mit Zitronenpfeffer u. Sojasauce abschmecken.



Tipp des Chaoten:

Es können noch Mie-Nudeln oder Reismudeln zugegeben werden.

