

Eiersuppe mit Krebsfleisch aus China

Was ist das Besondere an diesem Land/ dieser Region?

Yannik Becker und Johannes Schmermund, beide 15 Jahre alt, essen sehr gern chinesisches Essen. Nach langem gemeinsamen Suchen in verschiedenen chinesischen Kochbüchern sind sie auf dieses Rezept gestoßen.

Welche Erinnerungen verbinden Sie mit dieser Suppe?

Yannik und Johannes sind Jungköche, die ihre Kochkünste durch Ausprobieren eines neuen Suppenrezeptes vorstellen möchten. Da beide gern Neues ausprobieren, waren sie gespannt darauf, einmal mit Krebsfleisch zu kochen.

Die Zutaten für diese Suppe lauten:

4 Eier
900ml Gemüsebrühe
100g Krebsfleisch
4 Stiele Schnittlauch
1 EL Maismehl
1 Prise Zucker
Salz

Wo sind die Zutaten für diese Suppe erhältlich?

Im Asiashop und im Supermarkt

Das Rezept für diese Suppe lautet:

Die Eier in einer Schüssel vorsichtig mit dem Schneebesen verschlagen. Dann Brühe und eine Prise Salz hinzugeben und verrühren. Das Ganze anschließend durch ein feinmaschiges Sieb in eine hitzebeständige Schüssel geben und circa 15 Minuten dämpfen. In der Zwischenzeit das Krebsfleisch und den Schnittlauch fein hacken. Die Brühe aufkochen, eine Prise Zucker und etwas Salz hineinrühren. Das Krebsfleisch darin gar kochen. Mit dem in Wasser aufgelösten Maismehl andicken und den Schnittlauch darüber geben. Anschließend zusammen gießen und servieren.

Diese Suppe stammt von Yannik Becker, Johannes Schmermund,
Tim Becker und Ursula Dietz

