

Frisch gekocht



Rezept von Paul Ivic

Zitronengras-Miso-Suppe mit Eiern

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 6 Personen

6 Bio-Freiland-Eier; 1 rote Zwiebel, 150 g gemischte Pilze (Enoki, Shiitake und Champignons), 4 EL Sesamöl, 4 Kardamomkapseln, 2 Sternanis, 1 TL Pfefferkörner, 1 Stück Ingwer, 1 EL Miso-Paste, 2 Stangen Zitronengras (gestoßen und geschnitten), 900 ml Gemüfefond, 2-4 EL leichte Sojasauce, 100 g Somen-Nudeln, 1 Handvoll Spinat, 1 Bund Jungzwiebeln, 1 Handvoll Sojasprossen.

Zubereitung

Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und darin die Eier 7 Minuten sprudelnd kochen. Abgießen und die Eier sofort unter kaltem Wasser abschrecken und schälen. Einige Pilze für die Suppeneinlage beiseite stellen. Die restlichen Pilze und die in Streifen geschnittene Zwiebel in Sesamöl anbraten. Kardamom, Pfeffer, Sternanis und Ingwer hinzugeben und bei geringer Temperatur anschwitzen, bis die Gewürze duften. Gestoßenes Zitronengras sowie die Miso-Paste hinzufügen.

Den Gemüfefond (oder Wasser) und die Sojasauce zugießen und aufkochen lassen. Die Eier hinzugeben und ca. 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Die Eier herausnehmen und beiseite stellen.

Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb in eine Schüssel seihen und wieder in den Topf zurückgießen. Aufkochen, zugeputzten Spinat, die zugeschnittenen Jungzwiebeln, die Sojasprossen, die Pilze und die Nudeln hinzugeben und kurz aufkochen. Vom Herd nehmen, die Eier zugeben und servieren.