

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Suzebi - Hausgemachte Nudelsuppe mit Gemüse

Köchin: Sohyi Kim

Zutaten

(4 Personen)

Für den Suzebi-Teig

- 300 g glattes Weizenmehl
- 100 ml Wasser
- 50 g Blattspinat
- Salz

Für die Suppe

- 600 ml Wasser
- 2 Kartoffeln
- 1 Zucchini
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Karotte
- 2 EL koreanische Anchovis-Sauce
- 2 grüne Pfefferoni
- Pfeffer
- Salz

Für die Garnitur

- 2 Seetang-Blätter (Nori Blätter)

Zubereitung

1. Für die grüne Farbe vom Teig zuerst den Blattspinat etwa 30 Sekunden in heißem, gesalzenem Wasser blanchieren und danach kalt abschrecken. Dann den Spinat mit 100 ml Wasser in einem Mixer pürieren.
2. Für den Suzebi-Teig das Weizenmehl und den pürierten Spinat sowie etwas Salz in einer großen Schüssel gut miteinander vermengen und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig so oft mit voller Kraft mit den Händen auf die Arbeitsfläche schlagen, bis er nicht mehr klebt. Anschließend muss der Teig mindestens 20 Minuten rasten.
3. Währenddessen für die Suppe die Kartoffeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Zucchini der Länge nach halbieren und ebenso in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Karotte auch in dünne Scheiben schneiden.
4. Nun einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und das Gemüse einlegen. Sobald das Gemüse gar wird den Suzebi-Teig mit den Händen dünn auseinanderziehen, kleine, mundgerechte Stücke davon abreißen und diese direkt in die kochende Suppe geben.
5. Nun die koreanische Anchovis-Sauce und die in feine Ringe geschnittenen, grünen Pfefferoni zur Suppe geben. Zum Schluss die Suppe mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und in tiefen Tellern anrichten. Mit etwas in feine Streifen geschnittenen Seetang-Blättern garnieren, servieren und genießen.