



Chinesische Suppe mit Schweinefleisch

Typisch für die für die Provinz Sichuan (Szechuan) und auch für andere chinesische Regionen sind Gerichte, die Säure mit Süsse und Schärfe miteinander verbinden. Der grüne Szechuan-Pfeffer ist dabei in Sichuan ein vielverwendetes Gewürz, er ist nicht allzu scharf und leicht fruchtig, ganz ähnlich dem raren Urwaldpfeffer aus dem Kerala-Urwald in Südindien. Dazu sind Soja-Sauce und Ingwer wichtige Geschmacksgeber.

Da Schweinefleisch in China sehr beliebt ist, ist diese Suppe auch typisch für Küche Sichuans, auch wenn es kein authentisches Rezept ist. Mit Zugabe von Mu-Err Pilzen, Chinakohl und den feinen "La Chinoise"-Nudeln gibt diese Suppe eine gute Hauptmahlzeit.

Die Schweizer Marke "La Chinoise" wurde von Ernst Kradolf (Bschüssig, Ernst Teigwaren) lanciert, passt nicht nur wegen ihrem Namens, sondern auch wegen ihrem dünnen, schmalen Querschnitts gut zur chinesischen Suppe.

Zutaten (2 Hauptspeisen)

200g Schweinsvoressen

Marinade:

1,5El Sojasauce
1/2El weisser Balsamico
Pfeffer aus der Mühle

Suppe:

60g Rüebli
60g Sellerie
30g Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2Tl brauner Zucker

3cl	weisser Balsamico
6dl	Hühnerbouillon
1/2	handvoll Mu-Err
1-2Tl	grüner Pfeffer (Urwald oder Szechuan)
1/2Tl	Ingwer gemahlen
80g	Chinakohl
60g	Nudeln "La Chinoise"
1Tl	Zitronensaft

Zubereitung

Das Schweinsvoressen etwas kleiner schneiden, damit man es gut mit dem Löffel essen kann. Zutaten für die Marinade mit dem Fleisch vermischen und im Kühlschrank mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

Mu-Err 1 Stunde in lauwarmen Wasser einweichen. Sie verdoppeln dabei ihr Volumen um das 4 bis 5-fache.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Rübli und Sellerie zu kleinen Würfeln schneiden. Chinakohl zu ca. 1cm breiten Streifen schneiden.

Fleisch aus der Marinade nehmen und etwas abtropfen lassen. In heisser Bratbutter nur kurz anbraten und in einen Schmortopf geben.

Temperatur reduzieren und Rübli, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch in die Pfanne geben. Mit Zucker bestreuen und unter häufigem Wenden ca. 3-4 Minuten dünsten, damit der Zucker dabei caramelsiert. Mit Balsamico ablöschen, aufrühren und zum Fleisch geben.

Bouillon zugliessen, grüner Pfeffer, Mu-err und dem Rest der Marinade zugeben und mit Zitronensaft und Ingwer würzen. Zugedeckt 2 Stunden leicht köcheln lassen.

Pfeffer: Mit 2 Tl Pfefferkörnern wird die Suppe nicht übermässig, doch recht scharf.

Auch mit 1Tl ist der Pfeffergeschmack deutlich zu schmecken.

Nudeln zugeben und ca. 12 Minuten köcheln lassen. Nach 4 Minuten den Chinakohl zugeben und mitkochen (er sollte noch etwas knackig bleiben).



Schweinsvoressen mindestens 12 Stunden marinieren







