



Chinesische Garnelen Suppe

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

16 White Tiger Garnelen, gekocht **von Escal**

50cl Fleischbrühe (vom Huhn)

200g chinesische Nudeln

2 EL Erdnußöl

2 EL Sojasauce

2 EL Sesamöl

1 EL Austersauce

1 TL Sesam

1 EL frische Kräuter

400g Champignons

4g Safran

15g Butter

2 Karotten

1 gehackte Knoblauchzehe

2 Zwiebeln

1 TL Meersalz

Salz, Pfeffer, spanischer Pfeffer



Zubereitung:

1. Schneiden Sie die Zwiebeln in feine Würfel und vermischen Sie sie in einer Schüssel mit Sojasauce, Austersauce, Sesamöl, Sesam, Knoblauch und den frischen Kräutern. Schon ist die erste Sauce zubereitet.

2. Schneiden Sie die Champignons in kleine Würfel, braten Sie sie 4-5 Minuten mit etwas Butter in einer Pfanne an und fügen Salz, Pfeffer und Safran hinzu.

3. Geben Sie die Garnelen bei starker Hitze für ca. 2 Minuten in eine Pfanne und würzen Sie sie mit Salz und dem spanischen Pfeffer. Schälen Sie die Karotten und schneiden Sie sie mit Hilfe eines Gemüsehobels in ganz feine Scheiben.

5. Kochen Sie die Nudeln in einem Topf mit Salzwasser, lassen Sie das Wasser aufkochen und fügen anschließend die Nudeln hinzu. Stellen Sie sie vom Herd und lassen Sie die Nudeln vier Minuten zugedeckt ziehen. Geben Sie sie anschließend in einen Sieb, entwirren sie mit Hilfe einer Gabel und halten sie warm.

6. Erhitzen Sie einen Wok und geben Sie das Erdnußöl und die klein geschnittenen Karotten hinzu und braten sie für 1 Minute unter starker Hitze an. Geben Sie die Sauce hinzu, die Sie ganz zu Beginn zubereitet haben. Fügen Sie die Champignons hinzu und lassen alles 1-2 Minuten köcheln. Geben Sie die chinesischen Nudeln, die Garnelen und die Fleischbrühe dazu und schon ist die Chinesische Garnelen-Suppe fertig.