



Suppe mit Milch und Kohl

Cài yē nǎi tāng

Die Suppe mit Milch und Kohl eine leichte und schmackhafte Vorspeise aus der chinesischen Küche. Die Suppe wird durch kurzes Anbraten der Zutaten und anschließendes Kochen in Brühe zubereitet. Die Milch wird am Ende hinzugefügt, um ein Gerinnen zu vermeiden. Die Suppe hat eine milde, leicht cremige Konsistenz mit einem Hauch von Frühlingszwiebeln und Schinken.

Herkunft: China

Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

50 g Chinakohlblätter

50 g Schinken

1 Frühlingszwiebel(n)

1 EL Schweineschmalz

½ Liter Fleischbrühe

1 Prise Salz

100 ml Milch

1 EL Schnittlauch Für die Garnitur

Vorbereitung

Die Chinakohlblätter waschen und mit der Hand in mundgerechte Stücke reißen danach den Schinken würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen und die weißen und hellgrünen Teile in feine Scheiben schneiden.

Zubereitung

Einen Topf oder Wok erhitzen. Das Schweineschmalz darin erwärmen. Frühlingszwiebel unter Rühren bei starker Hitze kurz anbraten. Schinken dazugeben und ebenfalls kurz braten. Brühe angießen und zum Kochen bringen. Den Chinakohl dazugeben und etwa 1 Minute kochen, bis er sich kräftiger grün färbt, danach salzen, evtl. den Schaum abschöpfen. Die Milch untermischen und die Suppe gleich servieren. Nach Belieben kann die Suppe mit Schnittlauch garniert werden. Nachdem die Milch in der Suppe ist, darf man sie nicht mehr kochen, da sonst die Milch gerinnt und die Suppe nicht mehr hübsch aussieht.