



Vietnamesische Mie- Nudelsuppe nach Toschis Originals© Art

Der Klassiker der asiatischen Küche mit unserem Franconian Fire © auf ein neues geschmackliches Niveau gehoben. Mit frischem Gemüse, Knoblauch und Ingwer, mit Rind oder Geflügel, als Mahlzeit zwischendurch oder einfach nur zum genießen. Mit unserer Chili Sauce nochmals besser. Ob mit Geflügel oder Rind immer eine Mahlzeit mit der Seele von Fernost.

Zutaten:

- eine große Hähnchenkeule, Brust oder alternative 150g Rinderfilet
- 100 bis 150g Mie- Nudeln
- ein viertel bis halber Stangenporee
- zwei mittelgroße Lauchzwiebeln
- ein Lorbeerblatt
- 4 Wacholderbeeren
- 20g frischen Ingwer
- Gekörnte Brühe
- Fermentwürze, wie Maggie oder Sojasauce
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Mit ei:

- ein Hühnerei
- Muskat
- Petersiellie

- Geben Sie das Hähnchenschenkel oder Brust in einem Topf mit Wasser etwas Salz einem Lorbeerblatt und den 4 Wacholderbeeren sowie 20g feingeriebenen Ingwer . Sie können auch bereits etwas gekörnte Brühe hinzugeben. Bringen Sie das ganze zum Kochen und garen Sie alles gut durch. Gleiches gilt für das Rinderfilet.
- Schneiden Sie den Stangenporee und die Lauchzwiebeln in kleine Stücke. Beides bitte getrennt voneinander halten.
- Geben Sie die geschnittenen Lauchzwiebeln in eine geeignete Schüssel, die am Ende zum Verzehr dargereicht werden soll (mind. 750ml). Fügen Sie etwas Salz Pfeffer, gekörnte Brühe sowie die Fermentwürze, wie Maggie oder Sojasauce je nach Geschmack hinzu. Jetzt kommt auch direkt unser Franconian Fire© zum Einsatz. Fügen Sie dieses je nach Schärfegrad hinzu.

- Etwa 10 Minuten bevor das Geflügel oder das Rind durch ist geben Sie den kleingeschnittenen Stangenporee zum Fleisch und kochen diesen für 5 bis 10 Minuten mit.
- Stellen Sie nun einen Topf mit Wasser an und bringen Sie dieses zu kochen. Legen Sie die Mie-Nudeln ein und kochen Sie diese bis zur gewünschten Festigkeit.
- Entnehmen Sie das Geflügel und oder das Rind aus dem Topf. Mit einer Schöpfkelle entfernen Sie nun die 4 Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt.
- Entfernen Sie die Haut und Knochen vom Geflügel. Schneiden Sie das Rinderfilet in hauchdünnen Scheiben.
- (nur falls ein Ei mit hineinkommt) In einer Mikrowellen geeigneten Tasse oder Schüssel, geben Sie ein paar Tropfen Olivenöl und streichen damit die Innenseite ein. Geben Sie ein Ei, etwas Salz, Pfeffer, eine Prise geriebene Muskatnuss und etwas Petersilie hinein und verrühren Sie dies ordentlich. Stellen Sie die Tasse in eine Mikrowelle oder in ein Wasserbad. Lassen Sie dort das Ei in der Tasse bei mittlerer Hitze garen. Dies ist in einer Mikrowelle zumeist in wenigen Sekunden geschehen..
- Gießen Sie nun den Sud über ein Küchensieb in einen neuen Topf oder Behälter. Geben Sie das ausgesiebte Stangenporee mit dem Geflügel oder dem Rind in die Verzehrschüssel.
- Geben Sie nun die abgegossenen Mie-Nudeln, das Fleisch / Geflügel sowie das klein geschnittenen Zwiebellauch in die Verzehrschüssel.
- Füllen Sie das Ganze nun mit dem Kochsud aus dem Geflügel / dem Rind auf und vermischen dies gut miteinander. Falls nötig, würzen Sie entsprechend mit Franconian Fire© , Salz oder Pfeffer nach.
- Entfernen Sie das Ei aus der Tasse, zerschneiden Sie das Ei und geben es ebenfalls hinzu.

Bon appétit!

©Toschis Originals

Toschis Originals

Edith Schröder

Thalfelderstraße 10

96264 Altenkunstadt

www.toschis-originals.de