Fen-Tze-Suppe

Zutaten:

3 – 4 schwarze Pilze
1 Tasse Glasnudeln
50 g. Hühnerbrust
1 EL helle Sojasosse
1 EL Reiswein
2 Eier
6 Tassen Hühnerbrühe
1 TL Maisstärke mit wenig Wasser amgerührt
Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Die schwarzen Pilze ca. 15 Minuten in Wasser einweichen, dann die Kappen in feine Streifen schneiden, das zweite Einweichwasser Wegstellen.

Glasnudeln einweichen und fingerlang durchschneiden. Hühnerbrust in feine Streifen schneiden und mit der Sojasosse und dem Reiswein vermischen und beiseite stellen.

Eier verquirlen. Hühnerbrühe zum Kochen bringen. Pilzwasser und Pilze zugeben, dann das Hühnerfleisch. Dabei rühren, damit die Streifen nicht zusammenkleben. 1 Minute kochen. Die Eier einrühren, Nudeln zugeben und eine weitere Minute kochen. Würzen und servieren.

Vorbereitungszeit: cirka 25 Minuten

Zubereitungszeit : cirka 10 Minuten