



Home	Spanisch	Kochrezepte	Bildergalerien
------	----------	-------------	----------------

Spargelsuppe Mang Cua



1 gute Std.

[\[zurück zur Übersicht \]](#)

Zutaten

1 Suppenhuhn (nicht zu fett)
ca. 2 l Wasser
Salz
1 walnussgroßes Stück Ingwer
1 kleine Zwiebel
1 EL Öl
je 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer
1 Glas Spargel
100 g Schrimps
1 kleine Dose Champignons in Scheiben
1 Dose Krebsfleisch,
oder alternativ weitere 100 g Schrimps
2 - 3 Eigelb

zusätzlich nach Belieben

gehackte Petersilie
Pfeffer
roter Essig

Zubereitung

Ingwerwurzel schälen, grob hacken, mit Wasser zum Kochen bringen und das Wasser leicht salzen. Das Huhn ohne Innereien ins Wasser geben und ca. 1 Std. leicht köcheln. Den dabei entstehenden Schaum ständig abschöpfen, damit die Brühe klar bleibt. Die Brühe ist die Grundlage der Suppe. Ein kleiner Teil des Hühnerfleisches kann später zur Suppe gegeben werden, das gare Fleisch aber sonst anderweitig verwenden. Die Brühe durch ein Sieb gießen.

Von der Brühe benötigen wir einen guten Liter, der Rest kann zur späteren Verwendung eingefroren werden.

Die Zwiebel sehr fein würfeln und in Öl andünsten, zur Brühe geben und alles mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Schrimps und Champignons in die Brühe geben. Krebsfleisch gut ausdrücken, zerpfücken und ebenfalls in die Brühe geben.

Wird kein Krebsfleisch verwendet, die Schrimpsmenge verdoppeln. Gegebenenfalls etwas von dem klein geschnittenen Hühnerfleisch ebenfalls in die Brühe geben. Alles nochmal kurz aufkochen. Eigelb verquirlen und in die Suppe rühren.

Zur Suppe Petersilie, Pfeffer und roten Essig anbieten



Tipp für Eilige:

Die Suppe schmeckt auch sehr gut, wenn sie nur mit Hühnerinstantbrühe zubereitet wird. In diesem Fall mit frischem feingehackten Ingwer oder Ingwerpulver nachwürzen.

Wer es mag, kann auch das ganze Ei (also auch das Eiklar) verrühren und in die Suppe geben.

Petersilie und roter Essig sind Bestandteil des klassischen Rezeptes und sind deshalb der Vollständigkeit halber mit aufgeführt. Wir mögen die Suppe am liebsten ohne.