



V1: Hackfleischsuppe indonesische Art

mit Glasnudeln und wachsweichem Ei



20-30min



2 Personen

Asiatische Suppen sind bekannterweise ein probates Mittel gegen Kater und Stimmungstiefs! Dieses, vor nahrhaften Einlagen wie Glasnudeln und Hackfleisch strotzende Exemplar, ist das perfekte Beispiel dafür. Mit Ingwer, Zitronengras, scharfem Sambal Oelek und süßlich-würzigem Ketjap Manis ziehen wir alle Register der Geschmacksrichtungen und zur Krönung gibt es obenauf ein wachsweiches Ei. Schlürfen ist definitiv erlaubt!

- 2 Bio-Eier ³
- 1 Stange Lauch
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Zitronengrasstange
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 1 Päckchen indonesische Gewürzmischung
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 Baby-Pak-Choi
- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 50ml Ketjap Manis ⁶
- 25ml Sambal Oelek

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- kleiner Topf
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 853kcal, Fett 48.5g,
Kohlenhydrate 67.3g, Eiweiß 34.9g



In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Die **Lauchstreifen** und das **Hackfleisch** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer bis starker Hitze 4–5Min. anbraten, bis das **Hackfleisch** krümelig und fast gar ist.



Die **Würzpaste** in den Topf mit dem **Hackfleisch** geben und bei starker Hitze 2-3Min. mitbraten, mit 600ml heißem Wasser ablöschen, dann das **Brühgewürz** einrühren. Die **Suppe** zum Kochen bringen und anschließend bei niedriger Hitze ca. 3Min. kochen lassen.



Die **Eier** vorsichtig in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze in ca. 6Min. weich kochen. **Tipp:** Wer **härtere Eier** mag, kocht sie 2Min. länger. Die **Eier** abgießen und kalt abschrecken.



Den **Pak Choi** längs halbieren und den harten Strunk entfernen. Mit den **Glasnudeln** in die **Suppe** geben und abgedeckt bei niedriger Hitze in 2-3Min. weich garen. Den Topf vom Herd nehmen, dann die **Suppe** mit 1TL Salz und Pfeffer sowie 1TL Essig abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann statt Essig auch Fischsauce verwenden.



Das **Zitronengras** mit dem Boden einer Pfanne weich klopfen und anschließend grob schneiden. Den **Knoblauch** und den **Ingwer** schälen und grob würfeln, dann mit dem **Zitronengras**, dem **Currypulver**, 2 EL Pflanzenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer grob pürieren.



Die **½ des Ketjap Manis** mit dem **Sambal Oelek** verrühren. Die **Eier** schälen und halbieren. Die **Hackfleischsuppe** auf tiefe Teller verteilen. Die **Eier** darauf anrichten, dann die **Suppe** mit der **Sauce** beträufeln und servieren.