

Zutaten

- 1 Entenkarkasse
- 10 g rote Currypaste
- 2 Stangen Zitronengras
- 3 Limonenblätter
- 30 g Ingwer
- 60 ml helle Sojasauce
- 1 Bund Koriander
- 2 Sternanis
- 10 g geröstete Koriandersaat
- 2 mittelgroße Karotten
- 80 g Sojasprossen
- 1 Stange Lauch (nur das Weiße)
- 200 g Shii Take Pilze
- Salz und Pfeffer

Suppen

Entenbouillon mit asiatischen Aromen

Entdecken Sie unsere köstliche Entenbouillon mit asiatischen Aromen. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Die Entenkarkasse klein hacken und in Öl anbraten. Die Currypaste hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Das Zitronengras in grobe Stücke schneiden und mit dem Platiereisen zerstoßen. Die Limonenblätter, Ingwer, Koriandersaat und den Sternanis zum Ansatz geben. Den Ansatz mit Wasser auffüllen und für 1,5 Stunden leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse in Streifen schneiden und kurz blanchieren. Den Koriander zupfen und grob hacken. Die Korianderstiele noch in die Brühe geben. Den Stiel bei den Pilzen abschneiden, die Pilzköpfe vierteln und in Öl kurz angehen lassen. Die Brühe durch ein Tuch passieren und mit heller Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse, die Sprossen, frischer Koriander und die Pilze als Suppeneinlage verwenden.