Mais-Krabben-Suppe



für 4 Personen

Zutaten

1,2l Hühnerbrühe, 275g Dosenmais, 1 Eiweiß, 1 Teelöffel Sesamöl, 1 Esslöffel trockener Sherry, 1 Esslöffel helle Sojasauce, 20 g Ingwerwurzel, 1 Teelöffel Salz, 1/2 Teelöffel Pfeffer, 1 Teelöffel Zucker, 2 Teelöffel Stärke (Mondamin), 225g Krabbenfleisch, 1 Frühlingszwiebel

Zubereitung

1. den Ingwer schälen und fein hacken (ergibt ungefähr 2 Teelöffel)
2. die Frühlingszwiebel putzen und fein hacken
3. die Brühe aufkochen und den Mais hineingeben
4. ohne Deckel 5 Minuten köcheln lassen
5. währenddessen Eiweiß und Sesamöl verrühren
6. die Stärke mit 2 Teelöffeln Wasser anrühren
7. den Sherry, die Sojasoße, Ingwer, Salz, Pfeffer, Zucker und die Stärke-Mischung in die Brühe geben
8. alles aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren
9. jetzt das Krabbenfleisch dazu geben
10. sofort im Anschluss die Eiweißmischung unter ständigem Rühren langsam hinein gießen
11. auf die Teller geben und mit den Frühlingszwiebeln garnieren

Zeitbedarf

25 Minuten