

Rezept

## Krautsuppe asiatisch



© Michael Himpel

### Info



30 Min.  
Gesamtzeit

15 Min.

Zubereitungszeit

15 Min.

Kochzeit



leicht



### Zutaten

für - 4 + Portionen

1 L **Wasser**

4 **Shiitake** frisch oder getrocknet

3 **Karotten**

2 Stangen **Staudensellerie**

0,5 Kopf **Weißkraut**

1 **Chilischote**

1 **Zwiebel**

4 Scheiben **Ingwer**

1 **Sternanis**

1 Prise **Salz**

2 Scheiben **Zitrone**

1 TL **Bockshornkleesamen**

200 g **Sojasprossen**

2 El **Sojasoße**

1 Bund **Petersilie**

### Zubereitung

1. Wasser in einem großen Topf erhitzen. Getrocknete Pilze kurz in warmem Wasser einweichen, in Streifen schneiden. Karotten und Staudensellerie in Scheiben, Krautblätter in dünne Streifen schneiden. Gemüse aufkochen.
2. Chilischote fein hacken, Zwiebel in Ringe schneiden und mit Chili, Ingwer und Sternanis zur Suppe geben. Mit Salz abschmecken, Zitronenscheibe und Bockshornkleesamen zugeben und 10–15 Minuten kochen.
3. Die Sprossen zum Schluss zufügen und noch 1–2 Minuten ziehen lassen.
4. Die Suppe mit Sojasoße abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.