

Asiatische Brühe aus dem Thermomix®



© Asiatische Brühe - Rezepte mit Herz



15 + Wartezeit



leicht



4 Portionen

Dieses Rezept haben wir im Rahmen unseres Produkttestes "[Teesieb von Mixcover](#)" entwickelt und ausprobiert.

Schaut euch diesen Produkttest doch mal an:

[Produkttest Teesieb von Mixcover](#)

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1350 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	150 g	Sojasauce
<input type="checkbox"/>	1 TL	Gemüsebrühepulver
<input type="checkbox"/>	6 g	getrocknete Shiitake-Pilze (Asia-Shop)
<input type="checkbox"/>	1	Streifen Kombu (Alge, optional)
<input type="checkbox"/>	1	ca. daumengroßes Stück Ingwer
<input type="checkbox"/>	2	Frühlingszwiebeln
<input type="checkbox"/>	3	Sternanis
<input type="checkbox"/>	2	Stangen Zitronengras, mit einem schweren Messer angequetscht
<input type="checkbox"/>	1 EL	Korianderkörner
<input type="checkbox"/>	1 EL	Pfefferkörner
<input type="checkbox"/>	400 g	vorgegarte, asiatische Nudeln (oder selbst vorgekochte, kurze Nudeln)
<input type="checkbox"/>	400 g	Gemüse (z.B. Pak Choi)
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Wasser, Sojasauce und Gemüsebrühepulver in den Mixtopf geben, Pilze, Ingwer, Kombu und Frühlingszwiebeln in Stücken hinzufügen.
2. Sternanis, Zitronengras, Koriander und Pfeffer in das Teesieb (siehe Produkttest "[Teesieb von Mixcover](#)") einfüllen und in den Mixtopfdeckel einhängen.
3. Alles 40 Min./100 °C/Linkslauf/Stufe 1 kochen, danach das Teesieb herausnehmen und die Brühe mit Salz, Pfeffer und ggf. weiterer Sojasauce abschmecken.
4. In der Zwischenzeit Nudeln und Pak Choi auf Schalen verteilen, mit der kochenden Suppe übergießen und servieren.