

## Radi-Suppe Chinesisch nach Mi Sung



Gekochter Radi schmeckt wie Kohlrabi – da würde ein Bayer von alleine nie darauf kommen. Das Rezept stammt von meiner chinesischen Bekannten Mi Sung. Nachdem ich es auf einem Fest gegessen hatte, musste ich unbedingt das Rezept haben.

Zutaten:	Zubereitung:
250 g Schweinehals (wer mag kann auch Hühnerbrust verwenden)	in feine Scheiben und dann in Streifen schneiden. Fleisch in eine Schüssel geben. Marinade aus
1 Eßl Reiswein oder Pflaumenwein	
1 Eßl Soja-Soße	
½ Teel Zucker	
½ Eßl Reissessig (oder hellen Balsamico)	
1-2 Zehen Knoblauch	fein gehackt
1 Prise Salz	

1/4 Teel Fünf-Gewürze-Pulver	zum Fleisch geben und vermengen. Das Fleisch in der Marinade 20 Minuten ziehen lassen.
2 Eßl Stärke-Mehl	über das Fleisch streuen und in
wenig Öl	knusprig braun braten.
8 Tassen Gemüsebrühe	in einem Topf erhitzen und das gebratene Fleisch sowie
ca. 650 g Radi (1 großer Radi)	in 1x1 cm Würfeln geschnitten zugeben. Die Suppe ca. 20 Min sanft köcheln lassen. Sobald Fleisch und Gemüse weich sind,
1 Teel Reiswein oder Pflaumenwein	und
ca. 70 g Reismudeln	klein gebrochen zugeben. Die Nudeln 5 Min weich ziehen lassen. Die Suppe mit
¼ Teel Sesamöl	sowie
Salz, Pfeffer	abschmecken.
Petersilie und Schnittlauch oder Frühlingszwiebel	fein hacken. Die Radi-Suppe portionieren und mit den Kräutern bestreut servieren.