

Eiersuppe mit Mu-Err Pilzen

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Rezept

2		Eier
25	Gramm	In Wasser eingeweichte Mu Err Pilze
50	Gramm	Chinakohl, am besten das Innere
3	Gramm	Salz
2	Essl.	Oel
500	ml	Klare Bruehe
		Evtl.1 g Glutamat

Anleitung:

Die Eier verquirlen. Die Pilze und den Kohl waschen und in Scheiben schneiden. Das Oel in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen. Die Eier hineingiessen, Braten und danach zerkleinern. Die klare Bruehe, Salz, Pilze und den Kohl dazugeben und alles kurz aufkochen.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.