



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Peking Suppe

Riesengarnelen auf Glassnudelbett

Kantonesisches salzvergrabenes Huhn

Gebratene Banane im Kokusmantel mit Kiwisauce

Zutaten:

Zubereitung:

Peking Suppe

20 g	Morcheln	getrocknet und eingeweicht	Die Morchel und das Filet in Streifen schneiden. Den Tofu würfeln. Sesamöl erhitzen und das Fleisch mit den Frühlingszwiebeln darin anbraten. Die Brühe mit dem Reisessig (Essig) und der Soja- sowie der Chillisauce mischen, den Tofu und die Pilze dazugeben. 10 Min. köcheln lassen und vor dem Anrichten den geschittenen Schnittlauch darüber streuen.
3 Stück	Frühlingszwiebeln	in Ringe geschnitten	
100 g	Tofu nature	gewürfelt	
100 Gramm	Schweinefilet	in Streifen geschnitten	
700 ml	Gemüsebrühe		
1 El	Maismehl		
1 Stück	Ei		
1 Bund	Schnittlauchröllchen		
2 El	Sesamöl		
6 El	Reisessig (Essig)		
3 El	Sojasauce		
3 El	Chili-Cicken-Sauce		