

FEINE ASIA-SUPPE MIT HIRSCH



ZUTATEN für 2 Personen

- 1–2 Stängel Zitronengras
- 200ml Wildfond
- 400ml Kokosmilch
- 200g Hirschrücken / -steak
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Shiitake-Pilze, geputzt
- 1 daumengroßes Stk. Ingwer
- 1 rote Chili
- 1 Stange Lauch
- 2 Frühlingszwiebeln
- 3 EL Sojasauce
- 5 EL neutrales Öl
- Frisch gepresster Limettensaft zum Abschmecken
- Frischer Koriander
- Pfeffer
- evtl. 2–3 TL Kartoffelstärke

ZUBEREITUNG

1. Für die Brühe das Zitronengras putzen, mit dem Handballen oder Messer etwas andrücken und in grobe Stücke schneiden. Mit Kokosmilch und Wildfond in einem Topf ein paar Minuten aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen.
2. Hirschfleisch evtl. parieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit 1 EL Sojasauce und Stärke mischen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein hacken. Chili entkernen und fein schneiden. Pilze putzen und vierteln. Lauch putzen und längs in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in grobe Stücke schneiden.
3. Etwas Öl in einer großen Pfanne oder einem Topf erhitzen. Fleisch mit Chili für ein paar

Minuten scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Restliches Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin 2–3 Minuten braten. 2 EL Sojasauce sowie den Zitronengras-Kokos-Sud hinzugeben und aufkochen. Für einige Minuten einkochen lassen.

4. Fleisch, Pilze, Lauch und Frühlingszwiebeln dazu geben und für einige Minuten sanft köcheln lassen. Mit Koriander, Limettensaft und Pfeffer abschmecken.

Wir wünschen guten Appetit!



WILDE ZEITEN

Viktualienmarkt 2, 80331 München
www.wilde-zeiten.store