

Dong-Gua-Sun-Gan-Tang

Klare Suppe: Wachskürbis mit Bambussprossen

Die Zeit ist so schnell vergangen! Daher eine sehr beliebte klare Suppe für die sommerliche Zeit.

Als Zutaten werden gebraucht: ein ca. 5cm dicker Ring vom Wachskürbis, 2 bis 3 Stk. trockene Bambussprossen, Salz.

Vorbereitung:

1. Die trockene Bambussprossen im Wasser einweichen. Nach ein paar Minuten die Sprossen zu längeren Stücken schneiden.
2. Den Wachskürbisring schälen, seinen weichen Teil im Zentrum wegnehmen und dann in Scheiben schneiden.

Wasser im Wok kochen. Bambussprossenstücke eingeben, wenn es brodelt. Nach einer Weile die Wachskürbisscheiben rein und den Deckel auflegen. 5 bis 6 Minuten Brodeln reicht schon, bis dieses Gericht auf den Tisch gebracht werden kann.

Übrigens ein Tipp: Es wird empfohlen, diese klare Suppe nach Abkühlung zu sich zu nehmen. Logisch. Guten Appetit!

Dong-Gua-Sun-Gan-Tang

Clear soup: White gourd with bamboo shoots

Time really flies! So this time a very popular clear soup for the summer time.

Necessary ingredients are a ring of a white gourds of about 5 cm thickness, 2 to 3 dried bamboo shoots, salt.

Preparation:

1. Soak the dried bamboo shoots in water. After several minutes cut the bamboo shoots in longer pieces.
2. Peel the white gourd ring, take away its soft central part and then slice it.

Cook water in a pot. Put in the bamboo shoots when it's boiling. After a while add in the white gourd slices and put on the lid. 5 to 6 minutes are enough before this dish can be put on the table.

BTW a tip: It is to recommend that you taste this clear soup after cooling. Logical. Enjoy your meal!