

## Dicke Jade-Suppe

### Spinatsuppe:

250 g Spinatblätter, gehackt	1 TL Reiswein	1 TL Zucker
1 1/2 EL Pflanzenöl	1/4 L Hühnerbrühe	1 EL Maisstärke

### Hühnersuppe:

300 g Hühnerbrustfleisch	1 TL Reiswein	1/2 TL Zucker
3/4 TL Salz	2 TL Ingwersaft	3 Eiweiß
1/8 L Hühnerbrühe	1 EL Maisstärke	1 EL Pflanzenöl

Kirschtomaten

Den Spinat mit Reiswein, Zucker und Pflanzenöl unter Rühren in einem Wok braten, bis er weich zu werden beginnt, dann die Brühe hinzufügen und den Deckel auflegen. Den Spinat noch etwa 7 Minuten sanft köcheln lassen. Die Maisstärke mit etwas kaltem Wasser oder Brühe vermischen, in die Suppe rühren und diese, während sie köchelt, unter Rühren eindicken lassen.

Zur Zubereitung der Hühnersuppe das Brustfleisch sehr fein zerkleinern oder durchdrehen und mit Reiswein, Zucker, Salz und Ingwersaft würzen.

Das Eiweiß unterschlagen und die Mischung rühren, bis sie dick und glatt ist. Hühnerbrühe und Maisstärke hinzufügen und wiederum gut unterrühren.

Den Wok erhitzen und das Schweineschmalz hineingeben. Die Hühnermasse dazugießen und unter Rühren etwa 6 Minuten bei mäßiger Hitze köcheln lassen, bis das Fleisch gar und vollkommen weiß ist.

Die Hühnersuppe möglichst nah am Rand von einer Seite der Servierschüssel einfüllen. Die Spinatsuppe wieder erhitzen und vorsichtig auf der anderen Seite der Schüssel hineingießen, so daß die beiden Farben klar voneinander abgegrenzt sind. Das Gericht mit den Kirschtomaten garnieren und servieren.

Chinesisch am 10. Januar 2019