

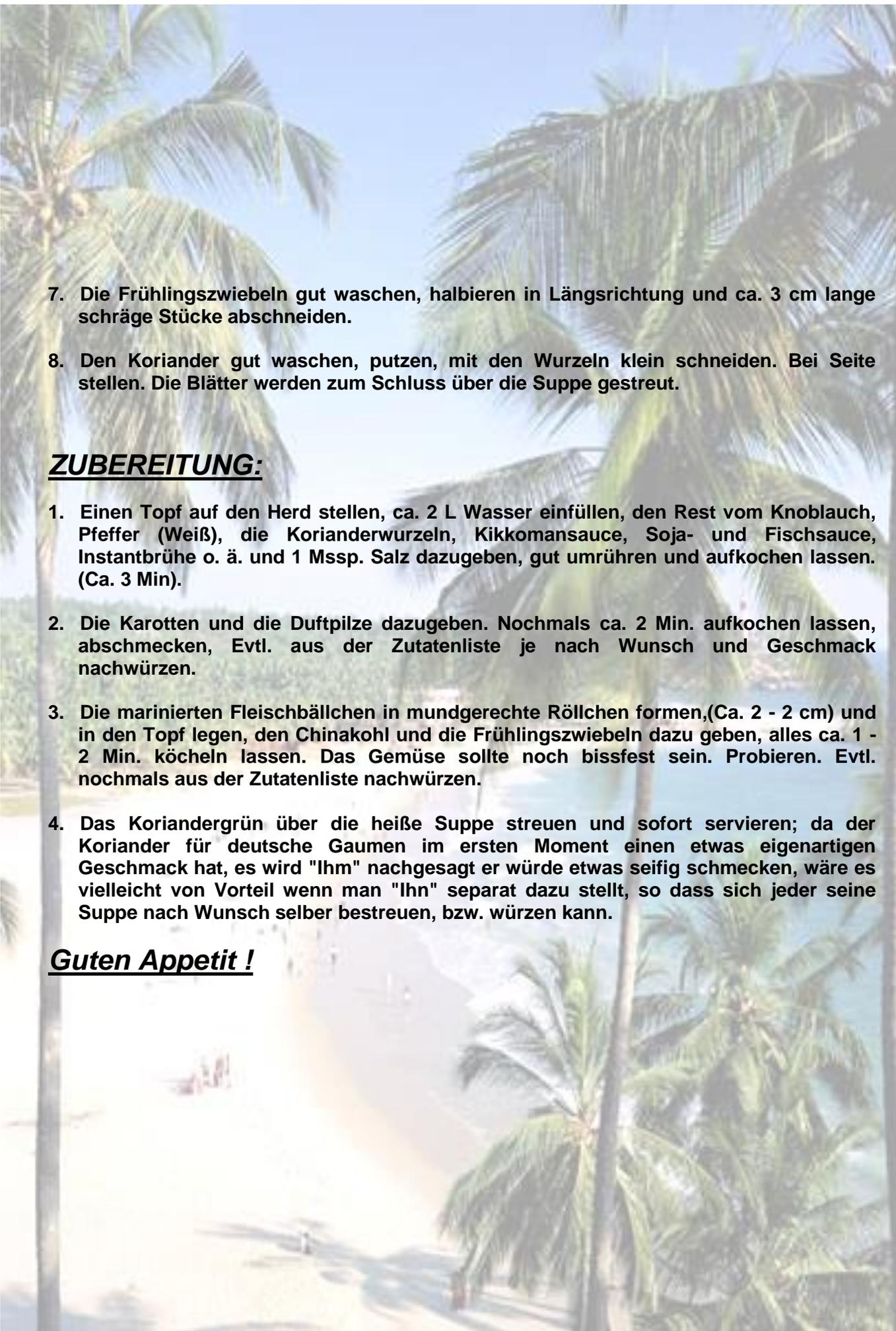
CHINAKOHL SUPPE MIT FLEISCHBÄLLCHEN (TOM-JÜD-PAK-GAD-KUAW)

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

700g	Chinakohl (Phag - Gad - Kuaw) (Frisch)
500g	Schweinefleisch (Muh)
50g	Duftpilze (Hed - Horm) (Getrocknet in Asien - Läden o. ä.)
2	Karotten oder Möhren (Karot) (Groß)
1	Bund Frühlingszwiebeln (Thon - Hom - Sod)
1	Bund Koriander mit Wurzeln (Pak - Chi)
6	Knoblauchzehen (Gratiam) (Frisch)
0,5 TL	Pfeffer (Prik -Thai-Kau) (Weiß, gemahlen)
3EL	Kikkoman - Sauce (Si - Äie - Ji - Bun) (In Asien - Läden o. a.)
5EL	Soja - Sauce (Naam - Si- Luh) (Hell)
5EL	Fischsauce (Naam - Pblaa)
1,5EL	Fleisch - oder Hühnerbrühe (Pong - Rosdee) Gutes Instant-Produkt in Pulver - oder Würfelform, z. B. Thail. Rosdee o. ä.
1	Messerspitze Salz (Goü)
2L	Wasser (Naam)

VORBEREITUNG:

1. Den Chinakohl gut waschen, putzen, die Blätter halbieren und ca. 4cm lange Stücke abschneiden.
2. Das Schweinefleisch mit dem Chin. Messer o. ä. auf einem dicken Holzbrett unter Zugabe von einigen Tropfen Wasser ganz fein hacken. (Wie Mett). Immer im wechselndem Rhythmus längs und quer hacken. Das "Gehackte" in eine große Schüssel legen.
3. Den Knoblauch schälen und grob zerkleinern.
4. Die Hälfte vom Knoblauch , (3 Zehen), "Weißer Pfeffer", 1 EL Soja-Sauce (Hell) und 1 EL Kikkomansauce in die Schüssel mit dem gehackten Fleisch Schweinefleisch geben und alles gut vermischen und ca. 8- 10 Min. ziehen lassen.
5. Die Duftpilze in lauwarmen Wasser ca. 15 Min. einweichen, abtropfen lassen, die Wurzelanschnitte entfernen und vierteln.
6. Die Karotten o. ä. schälen und würfelartig (Etwa Erbsen groß) klein schneiden.

- 
7. Die Frühlingszwiebeln gut waschen, halbieren in Längsrichtung und ca. 3 cm lange schräge Stücke abschneiden.
 8. Den Koriander gut waschen, putzen, mit den Wurzeln klein schneiden. Bei Seite stellen. Die Blätter werden zum Schluss über die Suppe gestreut.

ZUBEREITUNG:

1. Einen Topf auf den Herd stellen, ca. 2 L Wasser einfüllen, den Rest vom Knoblauch, Pfeffer (Weiß), die Korianderwurzeln, Kikkomansauce, Soja- und Fischsauce, Instantbrühe o. ä. und 1 Mssp. Salz dazugeben, gut umrühren und aufkochen lassen. (Ca. 3 Min).
2. Die Karotten und die Duftpilze dazugeben. Nochmals ca. 2 Min. aufkochen lassen, abschmecken, Evtl. aus der Zutatenliste je nach Wunsch und Geschmack nachwürzen.
3. Die marinierten Fleischbällchen in mundgerechte Röllchen formen, (Ca. 2 - 2 cm) und in den Topf legen, den Chinakohl und die Frühlingszwiebeln dazu geben, alles ca. 1 - 2 Min. köcheln lassen. Das Gemüse sollte noch bissfest sein. Probieren. Evtl. nochmals aus der Zutatenliste nachwürzen.
4. Das Koriandergrün über die heiße Suppe streuen und sofort servieren; da der Koriander für deutsche Gaumen im ersten Moment einen etwas eigenartigen Geschmack hat, es wird "Ihm" nachgesagt er würde etwas seifig schmecken, wäre es vielleicht von Vorteil wenn man "Ihn" separat dazu stellt, so dass sich jeder seine Suppe nach Wunsch selber bestreuen, bzw. würzen kann.

Guten Appetit !