



Asiatische Biersuppe mit Sternanis und Ingwer

Man nehme für 6-8 Portionen:

1000 g dicke Rippen	zerteilen
150 g Möhren	in dünne Scheiben schneiden
150 g Zwiebeln	halbieren, pellen, würfeln
1-2 Tomaten	in Stücke schneiden
1 TL Koriandersaat	
2 Anissterne	
1-2 EL Sojasoße	
50 g Ingwer	grob reiben
3 Knoblauchzehen	halbieren, pellen, den Keim entfernen, in Scheiben schneiden
3 Chilischoten	eine fein hacken, die anderen entkernen und in feine Ringe schneiden
300 ml dunkles Bier (Köstritzer)	
2 Pak Choi	in Streifen schneiden
je Portion 2 Riesengarnelen	pulen und den Darm entfernen
2 EL Gari-Ingwer	
4 Stiele Koriander	hacken
Salz	
Cayennepfeffer	
etwas neutrales Öl	

- Rippen, Möhren, Zwiebeln, Koriandersaat, Anissterne, Sojasoße und 10 g Salz zugeben. Vom Ingwer und dem Knoblauch jeweils die Hälfte, außerdem die gehackte Chilischote zugeben. 1200 ml Wasser angießen und alles 75 Minuten bei kleiner Hitze kochen.
- Die Brühe durch ein feines Sieb gießen. Die Fleischstücke aussortieren, einen Teil des mageren Fleisches in kleine Würfel schneiden, den Rest anderweitig verwenden.
- Restlichen Ingwer und Knoblauch, die Chiliringe, den Pak Choi und das Bier in die Brühe geben. Aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und mit Sojasoße abschmecken.
- Die Garnelen in etwas neutralem Öl braten, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit dem Gari-Ingwer auf Suppenteller verteilen, die Suppe dazugeben, mit gehacktem Koriander bestreuen und servieren.

Quelle: *

Rezept erstellt: 17.02.2026