



Asiatische Biersuppe mit Sternanis und Ingwer

Man nehme für 6-8 Portionen

1000 g dicke Rippen vom Schwein
100 g Möhren
1-2 Tomaten
150 g Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
50 g Ingwer
3 rote Chilischoten
3-4 Zweige Koriander
1 TL Koriandersaat
1 EL Sojasoße
300 ml dunkles Bier (z. B. Köstritzer)
12 Crevetten oder 6 Riesengarnelen
1-2 Pak Choy
1 EL Gari Ingwer
Salz
Cayennepfeffer

- Möhren fein würfeln
- Tomaten häuten und in Stücke schneiden
- Zwiebeln pellen und würfeln
- Knoblauch pellen, entkeimen und in dünne Scheiben schneiden
- Ingwer schälen und sehr fein würfeln oder reiben
- Chilischoten entkernen, längs vierteln und quer in feine Streifen schneiden
- Koriander hacken
- Pak Choy in feine Streifen schneiden
- Riesengarnelen pulen, entdarmen und in Butter braten; mit Salz und Cayennepfeffer würzen

Rippen, ca. 10 g Salz, Möhren, Tomaten, Zwiebeln, je 2/3 vom Ingwer und von den Chilischoten, Koriandersaat und Sojasoße in einen Topf geben, 1200 ml Wasser angießen und alles bei kleiner Hitze mind. 90 Min. kochen. Brühe durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen, ein paar Stücke mageres Fleisch von den Rippen lösen und fein würfeln und beiseite stellen, restliches Fleisch anderweitig verwenden. Pak Choy in die Brühe geben und aufkochen, 2-3 Min kochen lassen, dann das Bier zugeben. Mit Salz, dem restlichen Ingwer, dem restlichen Chili und Sojasoße abschmecken. Crevetten (Riesengarnelen), etwas Gari Ingwer und etwas von dem gewürfelten Schweinefleisch auf Suppenteller geben, die Suppe darüber geben und mit Koriandergrün bestreuen.