

Shiokoji-Suppe



Beschreibung

Eine einfache, milde Suppe, die den natürlichen Geschmack von Shiokoji hervorhebt. Sie wärmt an kalten Tagen, eignet sich aber auch hervorragend als leichte Vorspeise. Das Shiokoji sorgt für Tiefe und eine angenehme Umami-Note.

Zutaten

- Wasser – 500 ml
- Shiokoji – 1 Esslöffel
- Gemüse nach Wahl (z. B. Karotten, Lauch, Pilze) – ca. 150 g
- Tofu – 100 g
- Sesamöl – 1 Teelöffel

Zubereitungsschritte

1. Das Gemüse waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. In einem Topf Sesamöl erhitzen und das Gemüse kurz anbraten.
3. Wasser hinzufügen und etwa 5 Minuten köcheln lassen.
4. Shiokoji einrühren, dann den gewürfelten Tofu hinzugeben.
5. Noch 2 Minuten ziehen lassen, nicht mehr kochen.

Tipp

- Mit etwas Frühlingszwiebel oder Sesam bestreuen. Diese Suppe schmeckt auch kalt hervorragend, da Shiokoji den Geschmack verstärkt.