

Basco - indonesische Suppe

für 10 Personen:

- 700g Gemüse (Karotten, Brokkoli etc.), auch TK
- 3 große Zwiebeln
- 2 TL Sambal Oelek oder Chilipulver
- 350g Hackfleisch, gemischt
- 40 g Mehl
- 2 Eier
- 150 g Glasnudeln
- Gewürzmischung (Ketjap Manis)
- 2 Liter Hühnerbrühe
- Salz und Pfeffer
- Öl

Zubereitung:

Zwiebeln, Karotten, Brokkoli und das weitere gewünschte Gemüse in Scheiben bzw. mundgerechte Stücke schneiden.

Das Gemüse mit Sambal Oelek oder Chilipulver und ein wenig Öl anbraten.

Die Hühnerbrühe zugeben und köcheln lassen.

Das Hackfleisch mit Eigelb, Mehl, Pfeffer und Salz gut durchmischen und in kleine, mundgerechte Kugeln formen.

Dann die Kugeln in die kochende Suppe geben. 5 Minuten kochen lassen.

Dann die Glasnudeln zugeben und weitere 2 Minuten kochen.

Ketjap Manis zugeben, bis die Suppe eine schöne Farbe bekommt.

Tipp: Beim Formen die Hände feucht machen, dann klebt nichts an den Händen.
