



## Asiatische Biersuppe mit Sternanis und Ingwer

6 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.