

## Jiaozi-Suppe - typische Suppe zum chinesischen Neujahr

Eines der typischen Suppenrezepte, die zu chinesischen Neujahr gegessen werden, ist die "Jiaozi-Suppe". Jiaozi sind chinesische Teigtaschen, die in der Regel mit Hackfleisch oder Gemüse gefüllt sind. Hier ist ein Rezept für die Suppe:

Rezept für 4 Personen

### Zutaten

- 500 gr gewürfeltes Hühnerfleisch
- 1 Tasse gewürfelte Karotten
- 1 Tasse gewürfelte Sellerie
- 1 Tasse gewürfelte Zwiebeln
- 2 Teelöffel Ingwer, fein gehackt
- 2 Teelöffel Sojasauce
- 2 Teelöffel Sesamöl
- 4 Tassen Hühnerbrühe
- 1/2 Tasse fein gehackter Schnittlauch
- 1 Päckchen Jiaozi (fertig gekauft oder selbstgemacht)

### Zubereitung

1. In einem grossen Topf das Hühnerfleisch in Öl anbraten, bis es gebräunt ist.
2. Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Ingwer hinzufügen und weitere 5 Minuten braten.
3. Sojasauce und Sesamöl hinzufügen und gut vermischen.
4. Hühnerbrühe hinzufügen und aufkochen lassen.
5. Jiaozi in die Suppe geben und weitere 5 Minuten kochen lassen.
6. Suppe mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Die Jiaozi-Suppe ist ein beliebtes Gericht während des chinesischen Neujahrsfestes, da die Teigtaschen symbolisch für Reichtum und Wohlstand stehen. Es ist auch ein gesundes und nahrhaftes Gericht, das dazu beiträgt, das Qi zu stärken und die Verdauung zu unterstützen.

Wenn du die Teigtaschen selber zubereiten willst, schreibe mir eine Email für das Rezept.