

Japanische Suppe von lilifee

Mengen für 50 Personen

- 1) Geben Sie Frühlingszwiebeln, Öl, Brühe, Chili und Koriander in eine große Pfanne mit Deckel.
- 2) Kurz 5 Minuten garen.
- 3) Misopaste und Sojasosse einrühren.
- 4) Rüebl + Sojabohnen hinzufügen, weitere 5 Minuten garen.

Dumplings in Suppe oder separat servieren.

Quelle: <https://experience-fresh.panasonic.eu/de/rezept/japanische-nudelsuppe-mit-gemuese-gyoza/>

12.5 Liter Bouillon (flüssig)	
2.25 kg Frühlingszwiebeln	
1.88 dl Olivenöl	
12.5 g Chilischoten	in stückanzahl
500 g Koriander	Ein Bund pro 10 Personen
5.63 dl Bouillon (flüssig)	Miso paste
1.88 dl Sojasauce	
1.56 kg Sojasprossen	
15 Stück Rüebl	Stäbchen geraffelt