

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 |