

Suppe mit Rettich

Zutaten :

Rettich (weiß)	½
getrocknete Shrimps	8-10
Schweinefleisch	100 gr
klare Fleischbrühe	1 ½ Liter
Sesamöl	

Zubereitung :

- Rettich in 1 ½cm große Würfel schneiden
- Fleisch ebenfalls würfeln
- Die aufgeweichten Shrimps kleinhacken
- Fleischbrühe anrühren, den Rettich und die Shrimps zugeben, und ca. 15 min kochen, bis der Rettich weich geworden ist.
- Fleisch zugeben
- Noch 2 Minuten kochen
- Sesamöl zugeben

Mandelgelee

Zutaten :

**1 Päckchen fertiges Mandelgeleepulver aus dem Asienshop oder :
(Agar Dessertmischung mit Mandelgeschmack)**

Agar-Agar	7g
(oder, allerdings nicht so gut, 4 Tl. Gelatinepulver)	
Sahne	2 El.
Mandelessenz	2 Tl.
Zucker	2 ½El.

Frücht z.B. Litschi	1 kleine Dose
---------------------	---------------

Zubereitung :

- Den Agar-Agar 30 Minuten in Wasser einweichen lassen, abtropfen lassen und zu 600 ml kochendem Wasser geben.
- schwach kochen lassen, bis der Agar-Agar sich völlig gelöst hat
- Sahne, Mandelessenz und Zucker zugeben, und gut verrühren.
- alles in eine flache Schale gießen, und im Kühlschrank erstarren lassen.
- Das erstarrte Mandelgelee in ca. 3 cm große Würfel schneiden, und zusammen mit den Früchten kühl servieren. (Das Mandelgelee nicht zu lange vor dem servieren schneiden, da die Würfel Wasser ziehen)