

Tom Yam Gung (würzige Crevettensuppe)



Suppe für 6 Personen

Einkaufsliste

- 1,5 L Gemüsebouillon
- 12 kleinere Crevetten
- 6 kleine Champignons
- 6 Kaffir Limettenblätter
- 1 - 2 rote Chili Schoten
- 3 cm Ingwerwurzel
- 100 g Schlangenbohnen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Zitronengrasstängel
- 2 EL Fischsauce
- 1 EL rote Currypaste
- 1 Limette
- Korianderblätter
- ev. Petersilienblätter

Vorbereiten

- a Crevetten waschen und ev. Schale und Kopf entfernen.
- b 6 kleinere Champignons mit Pinsel reinigen und vierteln.
- c 6 Kaffir Limettenblätter in sehr feine Streifen schneiden.
- d 1 - 2 rote Chili Schoten der Länge nach halbieren, entkernen und in kleine Ringe schneiden.
- e 3 cm Ingwerwurzel rüsten und fein raspeln.
- f 100 g Schlangenbohnen waschen und in 3cm lange Stücke schneiden.
- g 2 Frühlingszwiebeln rüsten, wenig grün abschneiden und in grobe Scheiben / Ringe schneiden.
- h Bei den 2 Zitronengrasstängel Enden Schneiden, zusammenbinden und zerschlagen.
- i Limette auspressen.

Zubereiten

- j 1,5 Liter Gemüsebouillon aufkochen.
- k 6 fein geschnittene Kaffir Limettenblätter dazugeben.
- l gehackte Chili Schoten, geraffelter Ingwer, Schlangenbohnenstücke, Frühlingszwiebeln und Zitronengrasstängel dazugeben und gut 10 Minuten köcheln lassen.
- m Geviertelte Champignons, 2 Esslöffel Fischsauce und 1 Teelöffel rote Currypaste dazugeben und weitere gut 10 Minuten köcheln lassen.
- n Abschmecken mit etwas Limettensaft sowie je nach gewünschter Schärfe noch etwas rote Currypaste dazugeben.
- o Zitronengrasstängel aus der Suppe herausnehmen.
- p Soweit kann die Suppe vorbereitet werden.

- p Kurz vor dem Servieren Suppe nochmals aufkochen und die Crevetten für ca. 3 Minuten dazugeben und erwärmen.
- q In vorgewärmte Suppenteller anrichten und zB mit Korianderblätter oder Petersilienblätter garnieren.