

Tom Yam Gung Suppe

Tom Yam Gung-Suppe – der Mercedes unter den Thai-Suppen!



1 Thai-Ingwer (Galgantwurzel) in 3 mm Scheiben schneiden, Champignons putzen und halbieren und die Tomaten grob würfeln. Chilischoten entkernen und in Scheiben schneiden und das Zitronengras in 3 cm kleine Stücke schneiden.

2 Gemüsebrühe in einem Topf mit dem Thai-Ingwer, Korianderwurzeln, Zitronenblätter, Zitronengras und Frühlingszwiebeln fünf Minuten kochen lassen.

3 Garnelen, Champignons, Tomaten, die Chilipaste und die Fischsauce zur Brühe geben und ca. 8 - 10 Minuten köcheln lassen.

4 Mit Limettensaft abschmecken und mit den Chilischoten würzen und ca. zwei Minuten ziehen lassen.

1 Die Tom Yam Gung-Suppe mit den geschnittenen Korianderblättern bestreuen und heiß servieren. Dazu kann thailändischer Duftreis gegessen werden.

Zutaten

- 1 l Gemüsebrühe
- 1 frischer Thai-Ingwer (Galgant)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Stängel Zitronengras
- 4 Zitronenblätter (Kaffir-Limette)
- 3 EL Limettensaft
- 2 EL Fischsauce
- ½ TL geröstete Chili-Paste
- 1 Bund frischer Koriander
- 2-5 kleine, rote Chilischoten
- 500 g Hummerkrabben
- 2 mittelgroße Tomaten
- 200 g asiatische Poku-Pilze oder kleine Champignons

Guten Appetit!