Kochwerkstatt Wiesbaden

Hier findest du das Rezept für unsere Tom Yum Suppe aus dem Kochkurs „Asiatische Küche“

Tom Yum Suppe

Für 4- 6 Personen

Zutaten:

1 Liter Wasser

6 Hühnerkeulen

4 cm Ingwerknolle

2 Stangen Zitronen Graß

1 Karotte

1 Stange Lauch

3 Schalotten

2 EL Tom Yum Paste

Salz

Zucker

3 Kafir Limettenblätter

5 Koriander Stängel

750 ml Kokosmilch

200g Austernpilze

1 Stk. Chili Rot

Zubereitung:

Das Wasser in einen großen Topf geben. Schalotten, Lauch, Ingwer, 1 Stange Zitronen Graß und die Karotte Waschen und in Grobe Stück schneiden.

Die Schale kann dran bleiben.

Das Gemüse, die Hühnerkeulen, die Limettenblätter, die Korianderstiele und etwas Salz in das Wasser geben und bei mittlerer Hitze etwa eine Stunde kochen lassen.

Anschließend die Keulen entnehmen und die Brühe durch ein feines Sieb geben.

Das Fleisch vom Knochen in Mundgerechte Stücke abzupfen.

Die Brühe in einen Topf geben, Tom Yum Paste und Kokosmilch dazu geben und etwa eine halbe Stunde leicht köcheln lassen.

Die Austernpilze ebenfalls in Mundgerechte Stücke zupfen und gemeinsam mit dem Fleisch in die Suppe geben. Eine Stange Zitronen Graß in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Die Chili halbieren, entkernen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Die ebenfalls in die Suppe geben.

Die Suppe mit Salz und Zucker abschmecken.

Die fertige Suppe mit Einlage servieren.

Die Chili und das Zitronen Graß wird so aus der Suppe natürlich nicht mit gegessen, in der klassischen Thailändischen Küche aber so serviert. Optional können noch geschnittene Korianderblätter hinzugefügt werden.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82