Kochwerkstatt Wiesbaden

Unsere Interpretation der Thailändischen Tom Yam Suppe aus dem Kochkurs – Asiatische Küche.

Zutaten:

- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 frischer Galgant
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Stängel Zitronengras
- 4 Blätter der Kaffir-Limette
- 3 Esslöffel Limettensaft
- 2 Esslöffel Fischsauce
- 1/2 Teelöffel Geröstete Chili Paste
- 1 Bund frischen Koriander mit Wurzeln
- 2-5 kleine rote Chilischoten
- 2 mittelgroße Tomaten
- 200g kleine Champignons

Zubereitung:

Galgant, Koriander und die Kaffir Limettenblätter mit dem Zitronengras fein schneiden.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Gemüsebrühe in einem Topf mit dem Galgant, Korianderwurzeln, Kaffirblättern, Zitronengras und Frühlingszwiebeln 5 Minuten vorkochen.

Nun die Champignons, Tomate, etwas Chilipaste und die Fisch Sauce zur Brühe geben und etwa weitere 8-10 Minuten köcheln lassen.

Dann mit Limettensaft abschmecken, und mit den Chilischoten je nach Geschmack scharf würzen, das ganze noch 1-2 Minuten ziehen lassen.

Die Tom Yam Suppe wird mit den geschnittenen Korianderblättern bestreut und in einer Suppenschüssel oder in einem asiatischen Feuertopf sehr heiß serviert.

(Optional)

Durch die Zugaben von Garnelen, wird die Suppe zur Tom Yam Gung

Wir wünschen gutes gelingen!

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82