Garnelensuppe

Köstlichkeit aus Fernost: Das Rezept für die asiatische Garnelensuppe wird mit Zitronengras, Currykraut und anderen aromatischen Zutaten gekocht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

800 ml	Klare Suppe
20 Stk.	Garnelen
1 Bund	Frühlingszwiebeln
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Chilischote
2 Stangen	Zitronengras
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
1 Zweig	Currykraut
1 EL	Sojasauce
1 EL	Austernsauce
1 Schuss	Sesamöl
1 Prise	Salz
1 Schuss	Tabascosauce

1 Prise	Chilipulver
1 Prise	Koriandergrün
1 EL	Öl (zum Anschwitzen)

Zubereitung

1. Zuerst wird das Gemüse für die **Garnelensuppe** vorbereitet: Die Chilischoten der Länge nach halbieren und entkernen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Öl in einen Topf geben und erhitzen. Die Zwiebeln anrösten, dann Chili und Knoblauch zufügen und kurz mitrösten. Mit Austern- und Sojasauce ablöschen. Die Brühe aufgießen.

2. Currykraut bzw. Koriander sowie das Zitronengras und Zitronenschale zufügen, einmal aufkochen. Bei geringer Hitze etwa eine Viertelstunde lang köcheln lassen. Anschließend mit einem Schaumlöffel die Kräuter herausnehmen. Die Garnelen in die Suppe geben und gar ziehen lassen, bis sie rot gefärbt sind

3. Abschmecken mit Sesamöl, Salz, Tabascosauce, Cayennepfeffer oder Chilipulver. Vor dem Servieren Petersilie und/oder Koriander frisch hacken und die Suppe damit bestreuen.

Tipp

Zur Garnelensuppe passen chinesische Nudeln, die man gleich in der Suppe mitkochen kann.