Scharfe Kokos-Garnelen Suppe

Exotik pur mit raffinierten Zutaten! Wunderbares Rezept für eine scharfe Kokos-Garnelen-Suppe mit Zitronengras und Ingwer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

2 Stk.	Chilischoten
6 Blätter	Limetten (Kaffir)
0.5 Stk.	Zitronen (die abgeriebene Schale)
2 Stängel	Zitronengras
1 Stk.	Ingwer (ca. 3 cm)
700 ml	Wasser (kaltes)
1 Würfel	Brühe
500 ml	Wasser (heißes)
2 Handvoll	Koriandergrün
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 TL	Korianderpulver
1 EL	Zucker
2 EL	Sojasauce
2 EL	Fischsauce
1 Dose	Kokosmilch
1 Dose	Strohpilze
14 Stk.	Garnelen (mit Schale, ungekocht, entdarmt)

Zubereitung

1. Für die scharfe Kokos-Garnelen-Suppe zuerst die Kaffir-Limettenblätter in einen Mörser geben. Die Chilischoten waschen, trocknen und in schmale Ringe schneiden. Wer es nicht

ganz so scharf mag, entfernt vorher die Kerne. Die Chilistücke sowie die abgeriebene Zitronenschale ebenfalls in den Mörser geben und die Zutaten zerstoßen.

2. Das Zitronengras waschen und abtropfen lassen. Die Stengel zerdrücken (mit einem Messerrücken) und in Drittel schneiden. Den Ingwer schälen und in schmale Scheiben schneiden. Die zerstoßenen Zutaten aus dem Mörser, das Zitronengras und den Ingwer in einen Topf geben, mit etwa 700 Milliliter Wasser auffüllen und aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze eine Stunde lang offen garen lassen.

3. Nach der Garzeit den Gemüsebrühewürfel in einem halben Liter Wasser auflösen, dann zur Suppe gießen. Strohpilze, Sojasauce, Currypaste, Fischsauce, Kokosmilch und Korianderpulver zufügen. Abschmecken mit Zucker. Die Suppe weitergaren und dabei die Flüssigkeit reduzieren lassen, bis der gewünschte Geschmack erreicht ist.

4. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Garnelen in die Suppe geben und mitköcheln lassen. Frühlingszwiebeln und Koriandergrün waschen, putzen und klein schneiden. Die Suppe in angewärmte Schalen füllen, mit Garnelen anrichten, die grünen Zutaten dekorativ darüber streuen und servieren.

Tipp

Die scharfe Kokos-Garnelen-Suppe schmeckt auch wunderbar mit Lamm- oder Geflügelfleisch.