Tintenfisch-Suppe

Feinschmecker, die gerne mal etwas Asiatisches ausprobieren, sollten sich dieses Rezept für eine Tintenfisch-Suppe nicht entgehen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

12 Stk.	Tintenfische (ohne Fangarme)
1 l	Geflügelsuppe
2 Stk.	Chilischoten
1 Stange	Zitronengras
1 Stk.	Ingwer (2 cm)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Sternanis
2 EL	Fischsauce
1 EL	Limettensaft
	Koriandergrün (zum garnieren)

für die Füllung

150 g	Tofu (natur)
1 Stange	Zitronengras
3 Stk.	Kaffirlimettenblätter
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Chilischote
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Ingwer (1 cm)

	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Tintenfisch-Suppe** zuerst die Füllung zubereiten. Hierzu das Zitronengras zweimal schälen, Spitze und Strunk entfernen und die weicheren Stücke klein hacken. Kaffirblätter und Chilischote waschen und sehr klein schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.

2. Tofu mit der Gabel zerdrücken und mit dem Ei, Zitronengras, Kaffirblätter, Chilischote, Knoblauch und Ingwer vermengen. Die Füllung kräftig salzen und pfeffern. Tintenfische gründlich waschen und mit etwas Küchenpapier trocken tupfen. Jeweils zu etwa 2/3 mit der Tofu-Masse füllen und die Öffnung vorsichtig mit Zahnstochern verschließen.

3. In einem großen Topf die Hühnersuppe erhitzen. Die übrigen Chilischoten waschen und in schräge Scheiben schneiden. Den restlichen Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Das Zitronengras für die Suppe wieder schälen, Spitze und Strunk abschneiden und die weicheren Teile in schräge Stücke schneiden.

4. Zitronengras, Ingwer, Knoblauch und Sternanis in die Suppe geben und mit der Fischsauce einrühren. Die Tintenfische dazugeben und alles 5 Minuten köcheln lassen. Mit etwas Limettensaft abschmecken. Mit einigen Korianderblätter garnieren und servieren.

Tipp

Wie scharf die Tintenfisch-Suppe wird, hängt von der Art der verwendeten Chilischoten ab. Mit ihr kann der Schärfegrad der Suppe beliebig variiert werden.