# Tom Yam Gung Suppe

Die Tom Yam Gung Suppe mit Garnelen schmeckt scharf und würzig. Das traditionelle Rezept aus der Thailändischen Küche sollte man unbedingt probieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 l | Gemüsefond |
| 200 g | Champignons |
| 3 Stk. | Tomaten (mittelgroß) |
| 1 Stk. | Frühlingszwiebel |
| 1 Stk. | Chilischote (kleine) |
| 1 Stk. | Ingwer (ca. 2cm) |
| 2 Stangen | Zitronengras |
| 3 EL | Austernsauce |
| 1 Messerspitze | Chilipaste (rot) |
| 2 EL | Kokosmilch |
| 1 EL | Limettensaft |
| | Salz und Pfeffer |
| 1 Bund | Korianderblätter |

## Zubereitung

1. Für die scharfe **Tom Yam Gung Suppe** aus Thailand die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten, vierteln und entkernen, die Chilischote der Länge nach halbieren, die Samen entfernen und zerkleinern. Das Zitronengras, Ingwer und Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden.

2. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen, Frühlingszwiebeln, Zitronengras, Ingwer und Chili zugeben und zirka 5 Minuten kochen lassen.

3. Jetzt die Champignons, Tomaten, Garnelen, Chilipaste und Austernsauce hinzugeben und weitere 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

4. Abschließend die Kokosmilch einrühren und die Suppe mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Einige Minuten ziehen lassen.

5. Die Suppe anrichten und mit grob gehackte oder ganze Koriander Blätter garnieren.

## Tipp