

Tom Yam Gung

(Traditionelle Thai-Suppe mit Garnelen)



Portion für ca. 4 Personen

300g Garnelen
1 Tom Yam Paste
1 Chillischote
1 Lauchzwiebel
250g Champignons
1 Tomate
1 kleine rote Zwiebel
4 EL Fischsoße
1/2 TL Zucker
2 TL gekörnte Brühe
1/2 Zitrone (Saft)
0,5l Wasser

Zubereitung:

Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Tom Yam Paste im Wasser auflösen, dann die Garnelen dazugeben und nur kurz aufkochen lassen.

Nacheinander die Fischsoße, den Zucker, den Saft der halben Zitrone und die gekörnte Fleischbrühe dazugeben und wieder kurz aufkochen lassen.

Zum Schluss noch die restlichen Zutaten hinzufügen: die in kurze Stücke geschnittene Lauchzwiebel, die je nach Größe halbierten oder geviertelten Champignons, die gestückelte Tomate, die halbierte rote Zwiebel und die Chillischote.

Nun kurz aufkochen lassen ...

Wünsche einen guten Appetit ;-)