

## Thailändische Garnelensuppe

(Tom Yum Gung)



### Zutaten für 2 Personen

1 Liter nicht zu kräftige Hühnerbrühe  
2 Stengel Zitronengras  
je ein Stück Galgant und ggf. Ingwerwurzel  
2 Wurzeln Thai-Koriander  
1 Kaffir-Limette  
6-8 Kaffir-Limettenblätter  
5-8 grüne und rote Thai-Chilis  
eine Handvoll kleine Garnelen (Scampis)  
eine Handvoll Champignons  
Zitronensaft  
3 Eßlöffel Fischsauce  
Thai-Koriander

### Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Die Garnelen waschen, putzen und ausschälen, aber die Schwänzchen belassen. Die Brühe im Topf zum Kochen bringen. Währenddessen das Zitronengras und das Galgant im Mörser zerschlagen und in grobe Teile schneiden. Den Thai-Koriander waschen und 2 Wurzeln abschneiden. Alles zusammen mit den Kaffir-Limettenblättern (die Herzlinien der Blätter entfernen), der geriebenen Kaffir-Limettenschale und den Pilzen in das köchelnde Wasser geben. Anschließend die Garnelen zugeben und mit etwas Fischsauce vorwürzen. Das ganze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Währenddessen die Chilis (z.B. mit einer breiten Messerklinge) grob zerschlagen und in eine Schale geben. Anschließend die Suppe in die Schale geben. Die Suppe muß scharf und intensiv schmecken. Die Intensität wird erreicht durch die salzige Fischsauce. Mit dem Zitronensaft muss ein kräftig säuerlicher Geschmack erreicht werden. Am Schluss wird die Suppe mit etwas gehacktem Thai-Koriander garniert und heiß serviert.