

## Tom Yam Gung - Sauer-Scharfe Garnelen-Suppe

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Personen

4 kleine grüne Chilis  
 2 Zweige Koriander mit Wurzeln  
 600 ml Hühnerbrühe  
 2 Stängel Zitronengras (klein gehackt)  
 4 Kaffirlimettenblätter  
 8 kleine Zuchtchampignons (halbiert)  
 8 Riesengarnelen  
 2 Esslöffel Fischsauce  
 1/2 Esslöffel Nam Prik Phao (geröstete Chilipaste)  
 1 1/2 Esslöffel Zitronensaft  
 einige Korianderblätter zum Garnieren  
 4 Cherrytomaten (halbiert)  
 1 Limette (geviertelt)

Tom Yam Gung ist auch als die thailändische Nationalsuppe bekannt. Gerade in den kalten Wintermonaten ist diese Suppe mit zarten Garnelen und spicy Brühe ein Genuss!

- 1 -

Die grünen Chilis und die Korianderzweige mitsamt den Wurzeln in einem Mörser zerdrücken.

- 2 -

Als nächstes die Garnelen schälen und den Darm entfernen, dabei das letzte Panzerglied an den Garnelen belassen.

- 3 -

Die Brühe in einem Topf zum Kochen bringen. Zitronengras, Kaffirlimettenblätter und Champignons hinzugeben und das Ganze aufkochen.

- 4 -

Nun die Garnelen, die Fischsauce, die Chili-Koriander-Masse, Zitronensaft und das Nam Prik Phao dazugeben und ca. 1 Minute ziehen lassen.

- 5 -

Auf 4 Suppenteller verteilen, dabei 2 Riesengarnelen pro Portion nehmen. Etwas grob gehackte Korianderblätter darüber streuen. Mit Cherrytomaten und Limetten garniert servieren.