



## **Thailändische Garnelensuppe mit Zitronengras**

### **Tom Yam Gung**

#### **Zutaten für 4 Personen**

500 g rohe ungeschälte Garnelen ohne Kopf, 150 g Strohpilze aus der Dose, 4-5 cm Galant, 2 Zitronengrassstengel, 3 Korianderzweige, 5 Zitronenblätter, 4 cl Limettensaft, 2 EL Fischsauce, 3 Chilischoten, 2 EL Chili-Gewürzmischung

#### **Zubereitung**

Die Garnelen schälen, dabei das Schwanzende jedoch nicht entfernen. Die Garnelen jeweils der Länge nach halbieren, den Darm herausziehen.

Die Strohpilze abgießen. Galant und Zitronengras putzen und flach klopfen. Die Korianderzweige waschen, trocken tupfen und Blätter abzupfen.

In einem Topf 1 Liter Wasser zum Kochen bringen. Alle Zutaten außer Garnelen, Koriander, einem kleinen Stück Zitronengras und 2 Zitronenblättern dazu geben und etwa 4 Minuten kochen lassen. Säuerlich abschmecken.

Die beiden Zitronenblätter halbieren, das Zitronengrasstück quetschen und in Fasern zerteilen. Auf 4 Suppenschalen verteilen. Die Garnelen für etwa ½ Minute in die kochende Suppe geben. Die Suppe sofort auf die Suppenschalen verteilen und mit Korianderblättern garnieren.