Pikante Champignonsuppe
Dtom Jum Het

Herkunft: Thailand
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für 4 Portionen
1 ½ Liter Wasser
800 g Champignons
2 Stange(n) Zitronengras
2 Blätter Kaffirlimette
2 Zweig(e) Koriander
15 Vogelaugenchili
5 Chilischote(n) getrocknet
3 Limette(n) ausgepresst
200 g Bambussprossen
3 EL Fischsauce
3 EL Chilisauce

Vorbereitung
Die Champignons putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Zitronengras waschen, mit dem Stößel des Mörsers oder mit der Rückseite eines schweren Messers weichschlagen, und in Stücke schneiden. Die Limetten auspressen. Den Koriander waschen abtupfen, danach die Blätter abzupfen und haken. Die Chili waschen und in feine Ringe schneiden (Hände waschen nicht vergessen!!!). Thailändische Vogelaugenchili zählen zu den schärften der Chiliarten, denken Sie bitte an den Geschmack Ihrer Esser. Die Bambussprossen waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die frischen Chili in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten. Die getrockneten Chili zuerst in einer Pfanne erhitzen und dann zu den frischen Chili in den Mörser geben und ebenfalls zerstoßen.

Zubereitung
Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, alle Zutaten hinzugeben und alles etwa 5 bis 10 Minuten garen. Hinweis Das Zitronengras ist wesentlicher Geschmacksgestandteil und wird mitgekocht, aber nicht gegessen. Sie können es also ggf. vor dem Servieren aus der Suppe entfernen. Variante Statt der Champignons geben Sie die gleiche Menge Fleisch oder Meeresfrüchte hinzu Dtom jum gai - Scharfe Suppe mit Huhn Dtom jum muh - Scharfe Suppe mit Schweinefleisch Dtom jum nüa - Scharfe Suppe mit Rindfleisch Dtom jum gung - Scharfe Suppe mit Garnelen Die Garzeit verlängert sich je nach Zutat. Variante 2 Ersetzen Sie das Wasser zum Garen durch dünne Kokosmilch. In Thailand wird aus der Suppe Dtom Jum .. Dtom Kha und es wird etwas Schärfe aus dem Gericht genommen.

© 2024 coquina.de