Fischsuppe Sukhumvit
Käng pla Sukhumvit

Herkunft: Thailand
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für 4 Portionen
2 Fischfilets
1 Bund Petersilie
4 Blätter Kaffirlimette
1 ½ Liter Wasser
2 EL Sojasauce
1 TL Cayennepfeffer
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 Zehen(n) Knoblauch
1 Zwiebel(n)
1 Zweig(e) Koriander
3 EL Zitronensaft

Vorbereitung
Die Fischfilets klein schneiden, die Petersilie fein hacken, die Limonenblätter zerrupfen. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen, den Knoblauch und die Zwiebel fein hacken. Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung
Das Wasser mit Petersilie, Limonenblättern, Salz und Pfeffer zum Kochen bringen. Die Fischfilets dazugeben und nach und nach Zitronensaft, Chili, die Zwiebeln, Knoblauchzehen und die Sojasauce einrühren. Zugedeckt kochen lassen, bis die Filetstücke weich und zart sind. In kleine Suppenschälchen füllen und mit Korianderblättern garniert servieren.

© 2024 coquina.de