Champignonsuppe mit Chilischoten
Tom jam hed sot

Tom Jam Hed Sot ist eine thailändische Suppe, die mit Champignons und Chilischoten zubereitet wird.
Diese Suppe ist eine erfrischende und scharfe Vorspeise aus Thailand.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Champignons
500 ml Kokosmilch
1 Prise Salz
1 Stange(n) Zitronengras
5 Blätter Kaffirlimette
2 Limette(n) ausgepresst
3 EL Fischsauce
3 Chilischote(n) rot
1 Zweig(e) Koriander

Vorbereitung

Die Champignons putzen, waschen und große Pilzköpfe halbieren. Frisches Zitronengras klein schneiden. Die Limetten auspressen. Den Koriander waschen, abtupfen, die Blätter abzupfen.

Zubereitung

Die Kokosmilch erhitzen, leicht salzen. Champignons, Zitronengras, Limettenblätter, Limettensaft und Fischsauce in die Kokosmilch geben und etwa 4 Minuten kochen, bis die Champignons gar, aber nicht zu weich sind. Die Chilischoten in dünne Ringe schneiden, entkernen, in die Suppe geben und erhitzen. Vor dem Servieren das Koriandergrün über die Suppe geben.

© 2026 coquina.de