Hummersuppe
Kaeng kung

Kaeng Kung ist ein thailändisches Gericht, das oft als rotes Curry mit Garnelen bezeichnet wird. Es besteht hauptsächlich aus Garnelen, die in einer würzigen roten Currysauce gekocht werden. Die Sauce wird typischerweise aus Kokosmilch, roter Currypaste, Fischsauce und frischen roten Chilis hergestellt. Dies ist eine Version mit Hummer.
Ein ähnliches Gericht, das oft verwechselt wird, ist Kangkung oder Wasserspinat. Dies ist ein Gemüse, das häufig in der asiatischen Küche verwendet wird und auch als »Morning Glory« bekannt ist.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Hummer
1 Bund Petersilie
2 EL Sojasauce
1 Prise Chilipulver
1 ½ Liter Wasser
1 EL Fischsauce
1 EL Zitronensaft

Vorbereitung

Die Petersilie waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung

Das Wasser zum Kochen bringen, Petersilie und Sojasauce dazugeben. Nach etwa 5 Minuten den Hummer hineinlegen und kochen lassen, bis er rot und zart geworden ist. Das Wasser abseihen und den Hummer in kleine Stück schneiden. Das abgeseihte Wasser kochen lassen, das Hummerfleisch dazugeben, mit Fischsauce, Chilipulver und Zitronensaft gut verrühren. Dann in kleinen Schälchen servieren.

© 2026 coquina.de