Hummersuppe
Käng kung

Herkunft: Thailand
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

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.

© 2024 coquina.de