Selleriesuppe
Kaeng kuenchai

Kaeng Künchai ist eine thailändische Selleriesuppe. Diese Suppe ist leicht und aromatisch, oft zubereitet mit Sellerie, Schweinefleisch oder Huhn, und verschiedenen Gewürzen. Sie ist besonders beliebt wegen ihres frischen Geschmacks und ihrer einfachen Zubereitung.
Diese Suppe ist perfekt für ein leichtes Mittag- oder Abendessen.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Thai-Sellerie
100 g Schweinefleisch
2 Zehen(n) Knoblauch
½ TL Salz
1 EL Fischsauce
600 ml Wasser
2 Zwiebel(n)
1 Zweig(e) Koriander
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Den Sellerie fein schneiden und blanchieren. Das Schweinefleisch waschen, abtupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und hacken. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung

Das Schweinefleisch mit dem Knoblauch und Salz vermischen. Das Fleisch und den Sellerie in einen Topf mit Wasser geben und alles zum Kochen bringen. Zwiebeln, Koriander und Pfeffer hinzufügen und alles mit Fischsauce gut verrühren und etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.

© 2026 coquina.de