Rezept

Sauerscharfe Garnelensuppe

Ein Rezept von Sauerscharfe Garnelensuppe, am 28.04.2024

Zutaten

- **400 g** rohe Garnelen (unbedingt ungeschält)
- **1 EL** getrocknete Garnelen (falls man sie bekommt, sonst einfach weglassen)
- **2** Knoblauchzehen
- 4-6 Shiitake- oder Austernpilze
- **4** rote Chilischoten
- **4** Limettenblätter
- **1 TL** Zucker
- Salz
- **2** Stangen Zitronengras
- **2 EL** Öl
- 1/2 Bund Koriander
- **4** schwarze Pfefferkörner
- **1 Stück** Galgant (etwa 1 cm, ersatzweise Ingwer)
- **4 EL** Limettensaft
- **4 EL** Fischsauce
- **2** Frühlingszwiebeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Garnelen schälen, am Rücken längs leicht einschneiden und den dunklen Faden (Darm) rauslösen. Garnelen waschen und in 1 cm breite Stücke schneiden. Die Schalen auch waschen. 1 Zitronengrasstange waschen und in grobe Stücke schneiden.

2. Garnelenschalen und getrocknete Garnelen im Öl anrösten. Zerkleinertes Zitronengras und 1 l Wasser dazugeben und alles zum Kochen bringen. 15 Minuten kochen lassen. Inzwischen Koriander abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen von den Zweigen zupfen. Knoblauch schälen, mit Koriander und Pfeffer grob hacken, dann im Mörser zu einer feinen Paste verarbeiten.

3. Pilze mit Küchenpapier abreiben, Stiele abschneiden, Hüte in Streifen schneiden. Galgant schälen und in Scheiben schneiden. Chilis waschen, entstielen und in Ringe schneiden. Das übrige Zitronengras waschen, Stielansatz und oberen harten Teil abschneiden, den Rest in feine Ringe schneiden.

4. Brühe durch ein Sieb gießen und wieder in den Topf füllen. Chilis, Gewürzpaste, Limettensaft, Zitronengrasringe, Limettenblätter, Fischsauce und Zucker dazugeben und alles noch einmal aufkochen.

5. Galgant, Pilze und rohe Garnelen reinrühren und 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Wurzelbüschel und welke Teile von den Frühlingszwiebeln abschneiden, die Zwiebeln waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Suppe mit Salz abschmecken und mit den Zwiebelringen bestreut servieren.