

Rezept

Garnelen-Kohl-Suppe

Ein Rezept von Garnelen-Kohl-Suppe, am 18.04.2024

Zutaten

1 Stück Ingwer (3-4 cm)	2 rote Chilischoten
1 l Hühnerbrühe	200 g geschälte rohe Garnelen
1 Bund Koriandergrün	1/2 Chinakohl (etwa 400 g)
3 EL Speisestärke	5 EL Fischsauce
3-4 EL Obstessig	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Chilischoten waschen, entstielen, längs halbieren, entkernen und in sehr feine Streifen schneiden. Die Hühnerbrühe in einem Suppentopf mit Ingwer und Chili zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen.
2. Inzwischen Garnelen in einem Sieb kurz abbrausen und abtropfen lassen. Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Den Chinakohl von den äußeren welken Blättern befreien, der Länge nach halbieren, den Strunk entfernen und die Kohlstücke quer in dünne Streifen schneiden.
3. Die Speisestärke mit Fischsauce und Obstessig verquirlen und in die heiße Suppe rühren. Den Chinakohl dazugeben und einmal aufkochen lassen. Garnelen und Koriander dazugeben, in der Suppe 2 Minuten ziehen lassen. Die Suppen in Schalen füllen und auf den Tisch stellen.