Rezept

Kokossuppe mit Rind

Ein Rezept von Kokossuppe mit Rind, am 26.05.2025

Zutaten

300 g	Rinderfilet oder -lende
200 g	Zuckerschoten
1 Stange	Lauch
1/2 l	Fleisch- oder Gemüsebrühe
1 TL	Honig
	Salz
4 EL	Fischsauce
1	rote Paprikaschote
400 ml	Kokosmilch
4 EL	Limetten- oder Zitronensaft
1 TL	Sambal oelek

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Das Rindfleisch in dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. 2 EL Fischsauce dazugeben und mit dem Fleisch vermischen. Kurz ziehen lassen, bis das Fleisch in die Suppe kommt.

2. Evenutell die Zuckerschoten waschen. Die Enden abschneiden, wenn sich dabei Fäden lösen, einfach abziehen. Paprikaschote vierteln, putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Vom Lauch das Wurzelbüschel und die welken grünen Teile abschneiden. Den Lauch der Länge nach aufschlitzen, gründlich waschen und in gut 1 cm breite Streifen schneiden.

3. In einem Suppentopf die Kokosmilch mit Brühe, Limetten- oder Zitronensaft, der restlichen Fischsauce, dem Honig und dem Sambal oelek erhitzen. Das Gemüse hineingeben und bei mittlerer Hitze offen in etwa 4 Minuten bissfest garen.

4. Das Fleisch unter die Suppe mischen, einmal aufkochen und darin erwärmen. Suppe abschmecken, eventuell mit Salz nachwürzen und in tiefe Teller oder in Suppenschalen füllen. Sofort servieren.