Rezept

# Vietnamesische Kartoffelsuppe

Ein Rezept von Vietnamesische Kartoffelsuppe, am 02.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **12** | Tiefseegarnelen |
| **1 Stück** | Ingwer (walnussgroß) |
| **1** | Zwiebel |
| **1 l** | Hühnerbrühe |
| **500 g** | vorwiegend festkochende Kartoffeln |
| **2 EL** | Essig (Reis - oder Sherryessig) |
| **2 Stangen** | Zitronengras |
| **2** | Chilischoten |
| **5 EL** | Fischsauce |
| **250 g** | Pak Choi |
| **1 EL** | Speisestärke |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

## Zubereitung

1. Von den Garnelen die Köpfe abdrehen und Schalen vom Schwanzfleisch lösen, beides in einem Sieb abspülen. Garnelenschwänze am Rücken einschneiden und den dunklen Darm entfernen.

2. Zitronengras waschen und flach drücken. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die Chilischoten putzen, waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

3. Garnelenschalen, -köpfe, Zitronengras, Ingwer, Chili, Zwiebel, Fischsauce und die Brühe 15 Min. bei kleiner Hitze offen kochen. Inzwischen den Pak Choi putzen, samt Strunk vierteln und waschen. Kartoffeln schälen, vierteln und in 1 cm dicke Stücke schneiden.

4. Garnelensud durch ein feines Sieb in einen Topf gießen. Kartoffeln darin in 12-15 Min. bei mittlerer Hitze zugedeckt garen. Stärke mit Essig verrühren, mit dem Pak Choi in die Suppe rühren, aufkochen, vom Herd nehmen und die Garnelen darin 5 Min. ziehen lassen. In Schalen servieren.