

Thai Curry Suppe vegi

Thailand (für 4 Personen)

Zutaten:

- 2...3 Teelöffel Thai-Currypaste (je nach gewünschter Schärfe)
- 1 kleines Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1kg nicht zu weiches Gemüse in verschiedenen Farben (z.B. Peperoni, Karotten, Pak Choi, Wirsing, grüner Spargel etc.)
- 150g Shitake Pilze
- ca. 400ml Kokosmilch
- Gemüseboullion-Würfel oder Misopaste
- Sojasauce
- Sesamöl
- 1 Limette
- frischer Koriander

Vorbereitung:

- Knoblauch und Ingwer rüsten und klein schneiden.
- Alles Gemüse und Pilze rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden.

Zubereitung:

- Einen genügend grossen Topf nehmen, wo am Schluss die gesamte Suppe Platz hat. Man rechnet mit ca. 6dl Volumen pro Person (inkl. Gemüse). Man kann den Topf mit dem gewünschten Volumen Wasser füllen und sich den angestrebten Füllstand ungefähr merken!
- Dann im leeren Topf Öl erhitzen und Curry-Paste, Knoblauch und Ingwer kurz (ca. 2 Minuten) anbraten, bis es gut duftet.
- Das Gemüse zugeben und ca. 8 Minuten rührbraten.
- Die Kokosmilch unterrühren und dann so viel Wasser zugeben, bis der geplante Füllstand für die Suppe erreicht ist.
- Jetzt wird ca. 10 Minuten geköchelt, bis das Gemüse gar aber nicht verkocht ist.
- Dabei Boullion-Konzentrat oder Misopaste zugeben, bis die gewünschte Würzigkeit (v.a. Salzigkeit) gegeben ist. Stufenweise abschmecken.
- Gegen Ende die Pilze, Koriander und einige Spritzer Limettensaft zugeben und ev. mit etwas Sojasauce abschmecken.
- Auf jeden vollen Teller kann man zur Deko einen kleinen Limettenschnitt stellen.

Tipp:

- Die Suppe wird recht scharf!
- Anstelle von Gemüseboullion eignet sich auch Misopaste hervorragend.

