

Kokossuppe mit Crevetten und Zitronengras

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Stängel Zitronengras
- 2 TL Pflanzenöl
- 1 EL Currypaste, rot
- 1000 ml Hühnerbrühe
- 500 ml Kokosmilch
- 4 Scheiben Ingwerwurzel, dicke
- 16 Riesengarnelen (Crevetten), mit Schwanzteil
- 2 TL Zucker
- 1 EL Fischsauce
- 2 EL Limettensaft
- 2 EL Koriandergrün

Zubereitung

1. Das Zitronengras bis zur Wurzel aufschlitzen, aber nicht durchschneiden.
2. Öl und Currypaste in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und anschließend zum Kochen bringen. Unter Rühren etwa 1 Minute kochen. Zitronengras, Hühnerbrühe, Kokosmilch und Ingwer hinzufügen und alles ca. 4 Minuten köcheln. Die Crevetten hinzufügen und weitere 2 Minuten köcheln. Den Zucker, die Fischsauce und den Limettensaft darunter rühren.
3. Die Suppe in Schalen füllen, dabei Ingwer und Zitronengras entfernen. Zum Schluss mit dem Koriandergrün bestreuen.

Tipps & Tricks

Originalrezept mit Online-Rechner für mehr/weniger Personen:

<http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige.php?ID=1278231233185986>