

TOM KHA NUA

TOM KHA NUA

Diese Suppe habe ich vor Kurzem zum Mädelsabend gekocht. Die 7-köpfige Raupe war zu Besuch und die liebt nunmal Tom Kha Süppchen. Also gab es hier eine leckere Variante mit Rindfleisch.



Zutaten für 3-4 Personen:

400g Rindersteak (vom Jungbullen, aus der Keule)

150g Champignons

2 Stangen Zitronengras

Limettenblätter - je nach Größe 4-8 Stück

2 Limetten (oder 6 EL Limettensaft)

1 Stück Galgant - in etwas daumenlang, kann aber auch etwas mehr sein da es weniger geschmacksintensiv ist als Ingwer

6 EL Fischsauce

3 kleine rote Chilischoten

2 x 400ml Kokosmilch

300 ml klare Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe

1 EL braunen Zucker / Rohrzucker

1 kleines Bund Koriandergrün

Pro Portion 2-3 kleine Dattel-Cherry-Tomaten (oder andere Cocktailtomaten)

Zubereitung:

Zuerst schneide ich den Galgant in feine Würfel. Je feiner er geschnitten wird, desto besser lässt er sich später mitessen. Die Chilis schneide ich in feine Ringe, wer es nicht so scharf mag sollte die Kerne entfernen. Dann bringe ich die Kokosmilch in einem ausreichend großen Topf zum kochen und gebe den Galgant und die Chilis hinein.

Das Zitronengras schneide ich der Länge nach 2x ein (kreuzförmig) ein. Unten wird es noch 2cm lang zusammen gehalten. Ich mag es nicht wenn man später so viele Dinge in der Suppe hat die nicht mitgegessen werden können und so kann man die Zitronengrasstängel später im Stück

rausangeln. Das Zitronengras und die Limettenblätter in den Topf geben.

Die Hühnerbrühe dazugeben und den Saft von beiden Limetten über dem Topf auspressen. Wenn es Bio-Limetten sind kann eine zusätzlich (geviertelt) mit im Topf auskochen – das ist die Variante die ich empfehlen würde. Den Zucker und die Fischsauce dazugeben.

Die Champignons schneide ich in viertel. Eigentlich mochte ich Scheiben immer lieber, aber irgendwie ist mir in letzter Zeit eher nach vierteln. So lasse ich das Süppchen noch 5-10 Minuten köcheln (je nach dem wie es gerade passt – wir sind am quatschen, also sind es eher 10 Minuten).

Das Steak wird in feine Streifen geschnitten und kurz vor Ende für 1-2 Minuten in die Suppe gegeben. Das reicht vollkommen aus damit es gar wird, aber noch zart bleibt. Die Korianderblätter kleinhacken und kurz vor dem Servieren in die Suppen geben.

Die Tomatchen werden geviertelt und in die Teller oder Schüsseln geben, bzw. in einem extra Schüsselchen dazustellen. Die geviertelten Tomaten beim Servieren mit der heißen Suppe übergießen. Die kleinen Stücke werden sofort warm aber nicht zu heiß und sie verkochen / zerfallen nicht. Dadurch bleibt der fruchtig-frische Geschmack erhalten.

So kommt die Suppe auf den Tisch und kann restlos verputzt werden. Falls doch noch ein Rest bleibt... dazu kommt dann in den nächsten Tagen eine Rezeptidee!

Lasst es euch schmecken!