

SAUER-SCHARFE THAI NUDEL-SUPPE MIT SCHWEINEFLEISCH UND PILZEN

SAUER-SCHARFE THAI SUPPE MIT SCHWEINEFLEISCH UND PILZEN

In letzter Zeit konnte ich meinen Thai-Gerichten fast immer auch einen originalen Titel beifügen - in diesem Fall gab es 100 ähnliche Gerichte, aber keins das 100% gepasst hat. Guay Tiaw kommt dem wohl noch am nächsten - aber ich denke mit dem deutschen (Unter-)Titel könnt ihr eh am meisten anfangen. Es gab also wieder mal ein sauer-scharfes Süppchen. Diesmal in der Variante mit Nudeln und Schweinefleisch. Dazu als Einlage noch Shitake und Frühlingszwiebeln. So einfach kann „lecker“ sein!



Zutaten für 2-3 Personen:

- 1 L Rinderbouillon
- 6 EL Fischsauce
- 2 EL Austernsauce
- 1 große Hand voll getrocknete Shitake
- 150g Schweinefilet
- 2 kleine, rote Chilischoten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Limette
- 1 TL Tamarindenpaste
- 2 Knoblauchzehen
- 2 asiatische Nudelnester (mit Krabbenaroma)

Zubereitung:

Diese Suppe braucht auf keinen Fall länger als 15 Minuten. Das ist schonmal die gute Nachricht. Dann kann es auch schon los gehen.

Ich bringe in einem mittelgroßen Topf die Bouillon mit der Fischsauce, der Austernsauce, der Tamarindenpaste und den getrockneten Shitake zum kochen. Die Chilis schneide ich in feine Ringe - wer es nicht so scharf mag sollte vorher die Kerne entfernen - und lasse sie mitköcheln. In den

nächsten 10 Minuten habe ich jetzt ausreichend Zeit das Fleisch in feine Streifen zu schneiden. Die Frühlingszwiebel wird in feine Ringe geschnitten und der Knoblauch fein gehackt.

Nach 10 Minuten gebe ich jetzt also Fleisch, Nudeln und Gemüse in die Suppe.

4-5 Minuten köcheln lassen. Dann kommt der Limettensaft dazu. Abschmecken und bei Bedarf noch mit Tamarindenpaste oder Fischsauce nachwürzen.

Direkt anrichten und genießen damit die Nudeln nicht verkochen.

Guten Appetit!



P.S.: Reste kann man nur schlecht für den nächsten Tag aufheben weil die Nudeln dann an Konsistenz verlieren.