

**Der Weg des Assassinen – Buch Bedrohung in Asien, Rezept wie im Buch:**

Tom Yum Gung - Scharfe Garnelensuppe für 2 Personen

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **Zutaten:** |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Ca. 200 gr.** | | Garnelen (geschält) | | **1-2 EL** | | Öl | | **1 TL** | | Rote Currypaste (gibt’s bei China oder Thai Einkaufsladen) | | **1 TL** | | Palmzucker (oder brauner Zucker) | | **1 EL**  **1 EL** | | Fischsauce  Limettensaft | | **400 ml** | | Wasser | | **6-7** | | Kaffirbläter (Lime Leaf steht auf der Packung) | | **1 TL**  **1 EL** | | Kurkuma  Leichte Sojasoße | | **1** | | Roter Paprika (klein geschnitten) | |  | **Zusätzlich: ich habe die Suppe mit Reis serviert (habe Tasse zum Beispiel Jasminreis). Jeder gibt so viel rein wie er mag.** | | |  |  | | |

**Arbeitszeit:** ca. 10 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 15 Min. **Schwierigkeitsgrad leicht**

**1**

Das Öl in den Wok geben und kurz erhitzen. Jetzt die Garnelen dazugeben und kurz anbraten. Dann alle anderen Zutaten in den Wok geben. Alles auf mittlerer Stufe (3 Elektro) einige Minuten erhitzen, bis die Garnelen die typische orangene Farbe angenommen haben.

**2**

Parallel dazu den Reis vorbereiten (Variante: gekochte und kleingeschnittene Kartoffeln)

**3**

Die Kaffirblätter entfernen. Jetzt die Suppe in eine Suppenschale füllen und dann noch mit zum Beispiel Schnittlauch oder Petersilie garnieren. Reis nach Belieben zugeben.

Schmeckt super und sieht auch noch gut aus, aber Achtung scharf!. Mjammhhhh. Guten Appetit.

Einfach ausprobieren.

Guten Appetit!