

Zitronensuppe mit grossen Krevetten

Zutaten für 4 Personen

4 grosse Krevetten
200g Champignons (Thai: AROY-D in Büchse erhältlich)
1 Stengel Zitronengras
2 kl. Frühlingszwiebel
einige Korianderblätter (zerschneiden)
2 Kaffier Limettenblätter
1 Limette
1 Rüebli
2-3 EL Fischsauce
2TL Zucker
1 TL. Chili in Oel (Thai: "Nam pic pao" im Glas erhältlich)
Koriander und Frühlingszwiebeln für Dekoration

Zubereitung

Pilze waschen. Gemüse schneiden denn Blättern die Sehne entfernen. Aus Rüebli Blumenformen schneiden. Chili schräg schneiden. 0.5l Wasser aufkochen. Alles weich kochen.

Grosse Crevetten aufschneiden und Schale und Darmstreifen entfernen, waschen.
Am Schluss Koriander, Limetten ausgepresst, Zucker, Krevetten, Fischsauce dazugeben.
Koriander und Frühlingszwiebeln für Dekoration
Kann vor dem Servieren nochmals aufgekocht werden.