

CHAMPIGNONSUPPE **MIT ZITRONENSAFT** **(TOM - JAM - HED - FAANG)**

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:

- 1kg Champignos (Hed-Faang) (Frisch)
- 2 Stangen Zitronengras (Takrai)
- 3 Zitronenblätter (Bai-Magrud)
- 1 Bund Koriander mit Wurzeln (Pak-Chi)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln (Thon-Hom-Sod)
- 5 Knoblauchzehen (Gratiam) (Frisch)
- 6 Schalottenzwiebeln (Hom-Hua-Daeng) Alternativ:
2 Gemüse-Zwiebeln (Hom-Hua-Yai)
- 6 Cocktailtomaten (Lek-Makheua-Thaed) oder
1 Gemüsetomate (Mittelgroß)
- 5 Thail. Chilis (Prik-Kii-Noo) (Frisch, Rot)
- 10 Chilis (Prik-Haeng) (Getrocknet)
- 2 Limetten (Manao) Ersatz: (Limonen) (Ma-Nou-Woo)
oder Zitronen
- 2 Dosen Kokosmilch (Naam-Gatieh)
- 5EL Fischsauce (Naam-Pblaa)
- 6EL Sojasauce (Naam-Si-Luh) (Hell)
- 1 Messerspitze Salz
- 1TL Fleisch- oder Gemüsebrühe (Pong-Rosdee) Instantprodukt
in Pulver - oder Würfelform z. B.: Thail. Rosdee in
Asien - Shops o. ä.)
- 2EL Erdnussöl (Naam-Mantoo) (Zum Rösten für die
getrockneten Chilis
Wasser (Naam) (Zum Verlängern bzw. Strecken)

VORBEREITUNG:

1. Die Champignons putzen, halbieren und in kaltes Wasser legen.
2. Das Zitronengras waschen, putzen und nur den dicken unteren Teil, etwas über die Mitte, verwenden; mit dem Stößel von einem Mörser, Chin. Messer (Hackbeil) o. ä. gut anschlagen und ca. 5 cm lange Stücke abschneiden; durch das "Anschlagen" kann sich das Aroma des Gewürzes besser entfalten; das Zitronengras dient bei dieser Suppe nur als Geschmacksintensivierer bzw. Aromageber; es wird nicht mitgegessen.
3. Die Zitronenblätter gut waschen, putzen und die mittlere Ader entfernen, grob zerkleinern und in kaltes Wasser legen; die Zitronenblätter haben bei dieser Suppe die gleiche Funktion wie das Zitronengras und werden auch nicht mitgegessen.
4. Den Koriander gut waschen, putzen und klein schneiden (Zum Streuen über die Suppe); die Wurzeln abschaben und klein schneiden.

5. Den Knoblauch und die Schalottenzwiebeln zur besseren Aromaabgabe gut anschlagen, schälen und bei Seite legen.
6. Die Limetten o. ä. vierteln und auf einen Teller legen; der Saft wird zum "Verfeinern" der Suppe in Suppentassen oder Teller gegeben.
7. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in Längsrichtung aufschneiden und ca. 3 cm lange schräge Stücke abschneiden. Bei Seite stellen.
8. Die Chilis gut waschen, entstielen, putzen, mit dem Chin. Messer (Hackbeil) zur besseren Aromaabgabe gut anschlagen.
9. Eine kleine Pfanne auf den Herd stellen, das Erdnussöl einfüllen gut heiß werden lassen, Probe mit einem hölzernen Zahnstocher, beim "Eintauchen" bilden sich feine Bläschen, dann ist die Temperatur zum "Braten" gut; die getrockneten Chilis eingeben und gut anrösten, aus dem Behältnis nehmen zum "Abfetten" auf Küchenpapier legen; dienen später als Dekoration bzw. werden über die fertige Suppe gestreut.
10. Die Cocktailtomaten waschen, halbieren und vierteln.
11. Die Dosen mit der Kokosmilch öffnen und bei Seite stellen.

ZUBEREITUNG:

1. Einen mittelgroßen Topf auf den Herd stellen, die Kokosmilch einfüllen und mit dem Schneebesen o. ä. gut verrühren; die beiden leeren Dosen der Kokosmilch mit Wasser füllen und in den Topf schütten, alles kurz aufkochen lassen, Temperatur reduzieren.
2. Zitronengras, Zitronenblätter, Chilis, Korianderwurzeln, Knoblauch, Schalottenzwiebeln, Fisch - und helle Sojasauce und die Instant - Fleisch - oder Hühnerbrühe eingeben, Temperatur erhöhen und alles ca. 3 Min. köcheln lassen; abschmecken und je nach Wunsch und Geschmacksrichtung aus der obigen Zutatenliste nachwürzen.
3. Die Champignons und die Cocktailtomaten begeben, nochmals ca. 3 - 4 Min köcheln lassen; evtl. nochmals aus der Zutatenliste nachwürzen.
4. Die Frühlingszwiebeln einfüllen und vorsichtig unterheben, leicht umrühren.
5. Etwas von dem Saft der Limetten o. ä. in die Suppenteller - oder Tassen geben und mit der fertigen Suppe übergießen.
6. Man kann die Suppe nun je nach Wunsch mit den separat gereichten Korianderblättern verfeinern oder wenn man es etwas schärfer möchte etwas von den gerösteten Chilis darüber streuen. Die Suppe sollte sofort serviert werden.

Guten Appetit !

ANMERKUNG:

Für die Suppe kann man auch andere Pilzsorten, je nach Wunsch verwenden; Das Zitronengras und die Zitronenblätter werden bei anderen Gerichten, wenn "Sie" ganz fein geschnitten sind selbstverständlich mitgegessen.