

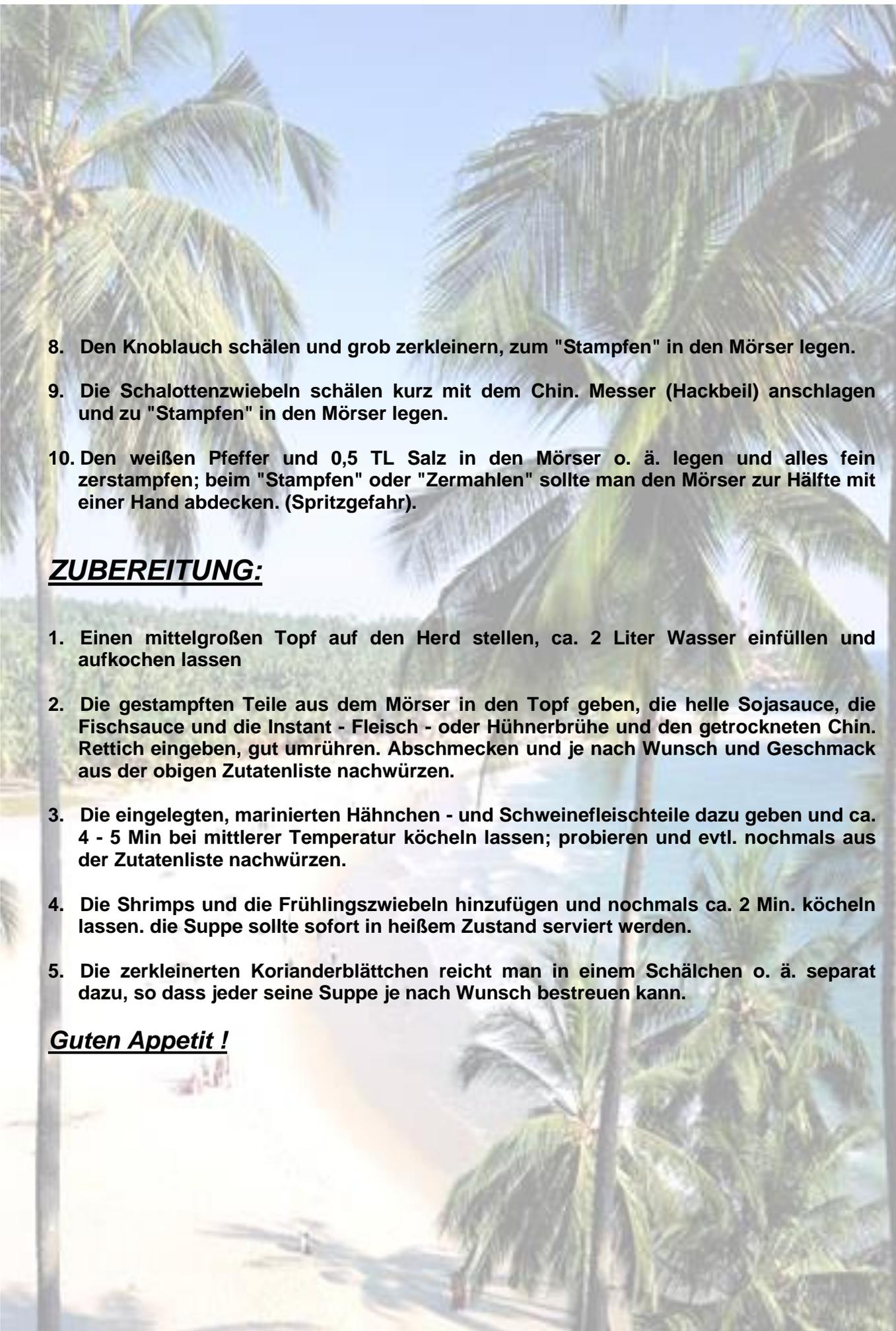
# DREIKÖNIGSSUPPE (HÄHNCHEN- SCHWEINEFLEISCH UND SHRIMPS GÄNG-JÜT-SAM-GA-SAT)

## ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:

- 250g Hähnchenfleisch (Gai)
- 200g Schweinefleisch (Muh) (Marmoriert)
- 250g Shrimps (Gung- Sod)
  - 1 Chinesischer Rettich (Rua-Chi-Tau) (Getrocknet) (In Asien - Läden o. ä.
  - 1 Bund Frühlingszwiebeln (Thon-Hom-Sod)
  - 1 Bund Koriander (Pak-Chi) (Frisch)
  - 5 Knoblauchzehen (Gratiam) (Frisch)
  - 5 Schalottenzwiebeln (Hom-Hua-Daeng) Alternativ: 1 große Gemüsezwiebel (Hom-Hua-Yai)
- 0,5TL Pfeffer (Prik-Thai-Kau) (Weiß, Pfefferkörner)
- 9EL Sojasauce (Naam.Si-Luh) (Hell)
- 3EL Fischsauce (Naam-Pblaa)
- 2,5EL Fleisch - oder Hühnerbrühe (Pong-Rosdee) Instantprodukt in Pulver - oder Würfelform z. B.: Thail. Rosdee in Asien - Shops o. ä.
- 0,5TL Salz (Goü) (Zum Stampfen)

## VORBEREITUNG:

1. Das Hähnchenfleisch in dünne, ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
2. Das Schweinefleisch in dünne, ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
3. Das Hähnchen - und Schweinefleisch in eine mittelgroße Schüssel geben, mit heller Sojasauce beträufeln, gut miteinander vermischen und ca. 15 Min. ziehen lassen (Marinieren)
4. Von den Shrimps die Schale entfernen, den Rücken mit einem scharfen Messer nicht zu tief einschneiden und evtl. den schwarzen Darm entfernen, gut durchspülen; den Schwanz dranlassen.
5. Den chinesischen Rettich in kaltes Wasser legen, gut waschen, abtrocknen und in ca. 3 cm lange dünne Streifen schneiden.
6. Den Koriander gut waschen, putzen und klein schneiden (Zum Streuen über die Suppe). Die Wurzel abschaben, grob zerkleinern und in einen Mörser legen. (Zum Stampfen).
7. Die Frühlingszwiebeln gut waschen, putzen, in Längsrichtung halbieren und ca. 3 cm lange schräge Stücke abschneiden.

- 
- 
8. Den Knoblauch schälen und grob zerkleinern, zum "Stampfen" in den Mörser legen.
  9. Die Schalottenzwiebeln schälen kurz mit dem Chin. Messer (Hackbeil) anschlagen und zu "Stampfen" in den Mörser legen.
  10. Den weißen Pfeffer und 0,5 TL Salz in den Mörser o. ä. legen und alles fein zerstampfen; beim "Stampfen" oder "Zermahlen" sollte man den Mörser zur Hälfte mit einer Hand abdecken. (Spritzgefahr).

### **ZUBEREITUNG:**

1. Einen mittelgroßen Topf auf den Herd stellen, ca. 2 Liter Wasser einfüllen und aufkochen lassen
2. Die gestampften Teile aus dem Mörser in den Topf geben, die helle Sojasauce, die Fischsauce und die Instant - Fleisch - oder Hühnerbrühe und den getrockneten Chin. Rettich eingeben, gut umrühren. Abschmecken und je nach Wunsch und Geschmack aus der obigen Zutatenliste nachwürzen.
3. Die eingelegten, marinierten Hähnchen - und Schweinefleischteile dazu geben und ca. 4 - 5 Min bei mittlerer Temperatur köcheln lassen; probieren und evtl. nochmals aus der Zutatenliste nachwürzen.
4. Die Shrimps und die Frühlingszwiebeln hinzufügen und nochmals ca. 2 Min. köcheln lassen. die Suppe sollte sofort in heißem Zustand serviert werden.
5. Die zerkleinerten Korianderblättchen reicht man in einem Schälchen o. ä. separat dazu, so dass jeder seine Suppe je nach Wunsch bestreuen kann.

**Guten Appetit !**