

**"Tom Kha Gung Suppe"**  
**(Thai-Suppe mit Kokosmilch und Garnelen)**

Eine delikate Tom Kha Suppe wärmt im Winter gut durch, stillt den ersten Hunger, lässt aber noch Platz für Weiteres. Mit der roten Currypaste von DWP ist die Suppe in einer halben Stunde fertig.

**Zutaten** (für 4-5 Portionen als Vorspeise):

2l Hühnerbrühe (gute Instantbrühe)  
200-400 ml Kokosmilch\*  
3-4 Essl. rotes Thaicurry von DWP\*  
1 Essl. getrocknetes Zitronengras\*  
1 Knoblauchzehe  
2 getrocknete Chilischoten\*  
1 cm frischer Ingwer  
250g Tiefseegarnelen (TK oder frisch - 4-5 cm lang)  
250g frische Champignons  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
½ Bund frisches Koriandergrün  
1 Fleischtomate  
Saft von 1 Limette (ersatzweise Zitrone)  
gekochter Hom Mali Reis\* ad lib.



\*in unserem Weltladen erhältlich

**Zubereitung:**

2l Wasser kochen und mit Instant-Hühnerbrühe in einem Topf aufsetzen. Die Kokosmilch durchrühren und nach Geschmack hineingießen, die Thaicurrypaste darin auflösen und 1 Essl. Zitronengras hineingeben. 1 kleingehackte Knoblauchzehe und kleingehackten Ingwer sowie die gehackten Chilischoten (ohne Kerne!) hinzufügen. Champignons in Scheiben schneiden und in der Suppe ein paar Minuten garen lassen. Währenddessen die Tomate kleinschneiden, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und beides dazu geben. Danach die Garnelen hineinlegen. Mit dem Saft von einer Limette abschmecken, evtl. noch mehr Currypaste oder Zitronensaft hinzufügen.

Wenn die Garnelen gar sind, kann die Suppe serviert werden. Zum Schluss mit dem kleingehackten Koriandergrün bestreuen.

Um die Tom Kha Suppe zu einer Hauptmahlzeit aufzuwerten, können Sie Reis von einer großen Tasse Hom Mali Reis kochen. Jeder kann sich dann nach Belieben Reis in die Suppe tun.

Diese Suppe kann auch mit Hühnerfleisch (Tom Kha Gai) oder Tofu statt Garnelen serviert werden.

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen  
Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!