

THAILÄNDISCHE FRÜHSTÜCKSSUPPE



250 g Faschiertes (Schwein)
250 g Reis (fertig gegarter Duftreis)
1 Stängel Staudensellerie
2 Stängel Koriander grün
2 Frühlingzwiebel
1 Knoblauchzehe
½ kl. Weißkohl
3 EL helle Sojasauce

1 EL Fischsauce
einige Spritzer Zitronen- /
Limettensaft
½ Liter Hühnerbrühe
etw. Palmzucker zum Abschmecken
1 EL Kokosfett (ungehärtet, kein
Ceres!)

2 Portionen

1. Vom Koriander die Blättchen zupfen. Sellerie putzen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. In einer Pfanne die Hälfte von dem Öl erhitzen und ca. 1/3 von dem Knoblauch darin anbraten. Das Faschierte zugeben und ca. 3 Minuten garen, dabei das Faschierte zerkrümeln.
3. Gemüse dazu geben, mit Sojasauce und Fischsauce würzen. Mit ½ l Hühnerbrühe oder Wasser ablöschen, ca. 1 Minute köcheln lassen. Dann den Duftreis in den Topf geben. Mit Limettensaft und etwas Palmzucker abschmecken. Ggf. noch mit etwas Soja- und Fischsauce abschmecken.
4. Mit Korianderblättern bestreut servieren.

Tipp: Wenn es ein wenig scharf sein soll, einen Dipp aus Zitronensaft, etwas Palmzucker, Fischsauce und in kleine Ringe geschnittene rote Chilischote zu der Suppe reichen.

Quelle: Chefkoch