

Vegane Tom Kha Het Suppe



Vegane Tom Kha Het Suppe – eine würzige thailändische Kokosuppe mit frischen Pilzen, Koriander, Zitronengras, Frühlingszwiebeln und Chili.

Zubereitung:

Die Steinpilz-Hefebrühe mit der Kokosmilch in einen großen Topf geben und erhitzen. Den Galgant schälen und in Scheiben schneiden. Die Zitronengrasstängel der Länge nach mehrfach einschneiden, mit dem Messer etwas platt drücken und jeweils zu einem Knoten binden. Alle 4-5 Stängel zusammen mit den Kaffir-Limetten-Blättern und den Galgantscheiben in den Topf geben und für 10-15 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Suppe abseihen.

Währenddessen die Pilze in feine Streifen bzw. Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Chilischoten entkernen und in dünne Streifen schneiden. Koriander waschen und die Blätter abzupfen, die Limette auspressen.

Nun die Pilze sowie die Hälfte der Chilischoten und den Limettensaft zur Suppe hinzufügen. Erneut einige Minuten kochen lassen, dann mit braunem Zucker abschmecken. Zum Abschluss die Suppe in einen tiefen Teller geben und mit Frühlingszwiebelringen, dem Koriander und den restlichen Chilistreifen anrichten.

Zutaten für 4 Personen:

- 150 g Champignons
- 150 g Austernpilze
- 4-5 Stangen Zitronengras
- 3-4 Frühlingszwiebeln
- 1 Limette
- 2 Dosen ungesüsste Kokosmilch
- 250 ml Steinpilz-Hefebrühe von Vitam
- 2 rote Chilischoten
- 1/2 Bund Korianderblätter
- ca. 10 cm Galgant-Wurzel
- 8-10 Kaffir-Limetten-Blätter
- 1 TL brauner Zucker