



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 59

Laotische Gemüsesuppe mit Java Curry



20 Minuten



1 Stunde



80 Minuten

Zutaten

Brühe:

4 Karotten, grob geschnitten
1 Stück Knollensellerie, grob geschnitten
2 Stängel Zitronengras, halbiert und mit dem Messer angedrückt



1 Sternanis



1 EL Java-Curry



12 Korianderkörner

frische Stängel Pfefferminze und Koriander

je 4 Scheiben Ingwer und Galgant

Saft ½ Limette



Meersalz

Einlage:

100 g Reismudeln
Mungobohnen-Sprossen
2 Karotten, in Scheiben geschnitten
Kräuter nach Geschmack, am besten: Koriandergrün, Minze, Brunnenkresse und Basilikum oder Thai-Basilikum, alles gezupft
1 Romana Salatherz, in breite Streifen geschnitten
Sojasauce, zum Würzen bei Tisch

Rezept

Das Wasser und alle Zutaten für die Brühe in einen Topf geben und 1 Stunde köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen und die Brühe mit den Karottenscheiben für die Einlage nochmals kurz aufkochen, so dass diese schön knackig bleiben. Die Karottenscheiben herausnehmen und die Brühe nochmals abschmecken. Reismudeln nach Packungsanweisung kochen. Reismudeln, Karottenscheiben, Mungobohnen-Sprossen, Kräuter, Salat und Sojasauce in Schälchen auf den Tisch stellen. Die Brühe in Suppenshalen geben, die Einlagen kann sich jeder selber nach Geschmack hinzufügen. **Guten Appetit!**