

# Scharfe Crevettensuppe

## Tom yam gung

(Thailand)

### Zutaten für 4 Personen

400	g	Crevetten mit Schale	Crevetten schälen (Schwanzende dran lassen) und putzen
1	L	Wasser	Crevettenschalen (mit Kopf) 15 Min zugedeckt auskochen, Eiweisschaum mit Schaumkelle entfernen
1	Stk.	Galgant (ca. 4 cm)	Mit Sparschäler schälen und in feinste Streifen schneiden. (Schalen und Abschnitte in Crevettensud geben)
1		Zitronengrassstängel	Die festen Deckblätter in den Sud geben, den zarten Kern in feinste Ringe schneiden.
3		Zitronenblätter	In haarfein Streifen schneiden
1-4		Chili, rot	Entkernen, in feine Ringe schneiden
			Crevettensud absieben und wieder aufkochen
1	EL (!)	Chilipaste, rot	In den Sud geben
			Feingeschnittene Gewürze begeben
2-3	EL	Fischsauce	In den Sud geben
2	EL	Zitronensaft	In den Sud geben
1	TL	Zucker	In den Sud geben
			Crevetten in den Sud geben, einmal aufkochen und servieren
		Koriandergrün (oder Peterli)	Dekorieren