

Crevettensuppe mit Zitronengras

(4 Personen)

Tom Yam Goong

4 Tassen	Hühnerbrühe	
3	Kafirlimonenblätter	in kleine Stücke reissen
1	Galankawurzel	in dünne Scheiben schneiden
2	Zitronengrassstengel	3 cm. lange Stücke schneiden
100 gr.	Reisstrohpilze	
1 Kl.	Salz	
1	Korianderwurzel	zerdrücken alles in die Hühnerbrühe geben und 10 Min. Kochen
½ El.	Fischsauce	
3 El.	Limonensaft	
3	Chilischotten klein	zerdrücken, und alles in Suppe geben. 5 min. weiterkochen
12	Crevetten	schälen und Darm entfernen der Suppe beifügen und 3 - 5 Min. mitkochen

Mit Korianderblättern dekorieren.

