

# TOM YAM GUNG

| thailändische scharf-saure Garnelen Suppe |

|                   |            |                    |            |               |          |
|-------------------|------------|--------------------|------------|---------------|----------|
| <b>GESAMTZEIT</b> | 20 Minuten | <b>ARBEITSZEIT</b> | 15 Minuten | <b>REGION</b> | Thailand |
|-------------------|------------|--------------------|------------|---------------|----------|



|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN</b>  | <b>SAISON</b>  | <i>Juli - Oktober</i>   |
| - 12 Riesengarnelen  | <b>PASSENDER DRINK</b>   | <i>Limettenwasser</i>   |
| - 800 ml Geflügelfond  |  |   |
| - 2 Stangen Zitronengras   |  |   |
| - 3 cm Galgant alternativ Ingwer (daumengroß)  |  |   |
| - 1 TL Tamarinden Paste  |  |   |
| - 2 Limette (Saft)   |  |   |
| - 4 Kaffir-Limetten-Blätter  |  |   |
| - 3-4 EL Fischsauce  |  |   |
| - 1/2 EL Nam Prik Phao (geröstete Chilipaste)  |  |   |
| - 2 Zweige Koriander (mit Wurzeln)   |  |   |
| - 8 Champignons  |  |   |
| - 6 Cherrytomaten  |  |   |
| - 2 Thai-Chilis  |  |   |
| - 2 Frühlingszwiebeln  |  |   |
| <b>Wenn Pad Thai das Nationalgericht von Thailand ist, dann ist Tom Yam Gung so etwas die die Nationalsuppe. Und ihr scharfsaurer Geschmack ist unfehlbar. Den Namen dieses Klassikers kann man sich gut merken. Tom steht für „Suppe“. Yam bedeutet „gemischt“ und Gung</b> | <b>heißt „Garnelen.“ Tom Yam Gung. Easy oder?</b>  | kommt .Thailänder schwören übrigens darauf, die Korianderwurzel mitzuzukochen (siehe Tipp). Das gilt für manche Thailänder als der Geheimtipp.  |
|  | Das dritte Wort kann man je nach Variante der Suppe übrigens austauschen. Isst man anstelle von Garnelen Hühnchen wird „kai“ genommen. Bei Meeresfrüchten oder Fisch heißt es: Tom Yam Palai oder Tom Yam Pla. | Andere schwören wie immer auf die Schärfe. „Hot as fuck“ - Es muss richtig brennen! Irgendwie so was müssen sich die Thais bei der Suppe denken, denn bei den Thailandaufenthalten von (Felix, Björn) war die Suppe nur noch unter Tränen zu genießen.  |
|  | Die originale Suppe wird übrigens mit Brühe/Fond zubereitet. Wer es moderner interpretieren will, kann auch etwas Kokosmilch hinzugeben. Aber mit original hat es dann nicht mehr viel zu tun ;)               | Aber das muss auch so sein. Denn nur wenn sie so richtig Scharf-Sauer ist, ist es eine richtig gute Tom Yam Gung. Falls jemand Schärfe gar nicht verträgt, einfach etwas weniger Chili reinmachen - aber sag das bloß niemanden. Sonst glaubt dir keiner, dass du jemals eine richtige Tom Yam Gung gekocht hast. |
|  | Was zeichnet diese Suppe aus? Es ist das kräftiges Aroma und der intensive Geschmack. Kein Wunder, denn bei der Menge an Gewürzen und Thai-Kräutern erklärt sich recht schnell, woher das                      |   |

*2 Zweige Koriander - 2 Thai-Chilis - 2 Frühlingszwiebel - 3-4 cm Galgant alternativ Ingwer - 8 Champignons - 6 Tomaten - 2 Stangen Zitronengras*

**STEP 1**

Koriander waschen. Die Wurzel des Korianders von den Blättern trennen und die Blätter für die spätere Verwendung beiseite stellen. Chilis entkernen. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Galgant schälen und in schmale Scheiben schneiden. Champignons putzen und zusammen mit den Tomaten vierteln. Das Zitronengras mit einem schweren Gegenstand (z.B. einem Topf) zerschlagen, damit das Aroma freigesetzt wird.

*800 ml Geflügelfond - 12 Riesengarnelen - 4 Kaffir-Limetten Blätter - 1 TL Tamarindenpaste*

**STEP 2**

Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Sobald die Suppe kocht Galgant, Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter, Frühlingszwiebeln, Korianderwurzeln und Champignons hinzugeben. Einige Minuten köcheln lassen.

*3-4 EL Fischsauce - 1 TL Chilipaste - 2 Limette (Saft)*

**STEP 3**

Die Tamarindenpaste einrühren in die Suppe einrühren. Die Garnelen, die Tomaten und die Chilischoten hinzufügen. Fischsauce und Chilipaste hinzugeben. Für ca. 6 Minuten kochen lassen.

Kurz vor dem Servieren mit Limettensaft abschmecken und mit Korianderblättern garnieren.

**TIPP**

Die Korianderwurzeln können mit den entkernten Chilis auch im Mörser zerdrückt werden, dadurch wird der Geschmack der Suppe noch aromatischer! Achtung, die Suppe enthält während dem Kochen viele Elemente die man während dem Essen herausfischen muss. Diese vielen Elemente machen die Suppe aber so super geschmacksintensiv!