

Tom Tschüd Muu

(Klare Suppe mit Gemüse und Schweinefleisch)

Einkaufen (für 2 Personen)

- Schweinefleisch vom Hals 120 g
- Soja-Sauce (salzige) 2 Esslöffel
- Pfeffer 1/4 Teelöffel
- Knoblauch 1 Zehe
- Thai-Bouillon 1 Teelöffel
- Rettich 6 kleinere Scheiben
- Karotten 6 Scheiben
- Suppengemüse 1 Packung (ca. 100 g)
- Frühlingszwiebeln 1 Spitze
- Thai-Koriander 1 Spitze
- Gebratener Thai-Knoblauch 1 Teelöffel

Vorbereiten

- Frühlingszwiebeln und Koriander in ca. 1 cm kleine Stücke schneiden
- Knoblauch hacken
- Beim Suppengemüse die jungen Blätter abreißen (mit kurzen Stielresten)
- Fleisch mit 1 Teelöffel Soja-Sauce, dem gehacktem Knoblauch und Pfeffer marinieren

Kochen

- 1/2 Liter Wasser erhitzen, 2 Teelöffel Thai-Bouillon zugeben
- Rettich und Karotten zugeben; aufkochen
- 1/2 Teelöffel Salz und 2 Esslöffel Soja-Sauce zugeben
- Wenn die Suppe kocht, kleine Fleischbällchen formen und diese zugeben
- Eine Minute kochen lassen, dann die Blätter des Suppengemüses zugeben
- Hitze wegnehmen und den Topf eine Minute stehen lassen
- Frühlingszwiebeln und Koriander zugeben
- In der Suppenschüssel den gebratenen Knoblauch zugeben – FERTIG!

Soja-Sauce (salzig)



Sí Ju Khao

Thai-Bouillon



Rod Thíp

Suppengemüse



Tam Lüng

Frühlingszwiebeln



Ton Hom

Thai-Koriander



Phaak Schii

Gebrat. Knoblauch



Gratiam Tschiau