Würzige Rindfleischsuppe tom neua

Herkunft: Thailand
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für 4 Portionen

500 g Rindfleisch
3 cm Galgant
3 cm Ingwer
2 EL Sojasauce
2 TL Salz
1 Blätter Lorbeer
½ Stange(n) Zimt
200 g Thai-Sellerie
200 g Paksoi
4 Zehen(n) Knoblauch
4 EL Öl zum Anbraten

Vorbereitung

Den Knoblauch, Ingwer und Galgant schälen und fein hacken. Den Knoblauch in heißem Öl ganz kurz braten, er darf nicht zu braun werden.

Zubereitung

Das Fleisch in einen Topf geben und mit etwa 800 ml Wasser bedecken. Den Galgant und Ingwer mit Sojasauce, Salz, Lorbeer und Zimt dazugeben. Zum Kochen bringen und bei milder Hitze halb abgedeckt in etwa 1 ½ Stunden garen. Den Sellerie in kleine Würfel, den Chinakohl in Streifen schneiden und beides 10 Minuten vor Ende der Garzeit in den Topf geben. Das Fleisch herausnehmen, in Streifen schneiden und wieder in die Suppe geben. Den Knoblauch über die heiße Suppe streuen.

© 2024 coquina.de