Fischsuppe Sukhumvit
Kaeng pla Sukhumvit

Kaeng Pla Sukhumvit ist eine thailändische Fischsuppe, die nach der berühmten Sukhumvit-Straße in Bangkok benannt ist. Diese Suppe wird oft mit frischem Fisch, Kokosmilch, Zitronengras, Kaffir-Limettenblättern und anderen aromatischen Gewürzen zubereitet. Sie ist bekannt für ihren reichen Geschmack und ihre cremige Konsistenz.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Fischfilets
1 Bund Petersilie
4 Blätter Kaffirlimette
1 ½ Liter Wasser
2 EL Sojasauce
1 TL Cayennepfeffer
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 Zehen(n) Knoblauch
1 Zwiebel(n)
1 Zweig(e) Koriander
3 EL Zitronensaft

Vorbereitung

Die Fischfilets klein schneiden, die Petersilie fein hacken, die Limonenblätter zerrupfen. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen, den Knoblauch und die Zwiebel fein hacken. Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung

Das Wasser mit Petersilie, Limonenblättern, Salz und Pfeffer zum Kochen bringen. Die Fischfilets dazugeben und nach und nach Zitronensaft, Chili, die Zwiebeln, Knoblauchzehen und die Sojasauce einrühren. Zugedeckt kochen lassen, bis die Filetstücke weich und zart sind. In kleine Suppenschälchen füllen und mit Korianderblättern garniert servieren.

© 2026 coquina.de