

Guytiau nam gai (Schoafsaure Reismudlsuppm aus Thailand)

Kategorien: Geflügelgerichte, Suppen/Eintöpfe

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

200 g Hendlbrustfleisch
100 g mittlgrosse Reismudln
3 Knofezechn
3 EL Pflaunznöö
½ Eissolod
2 Söllariestaungan mim Grea
1 Frühlingszwiefe
2 Thai- Korianda-Zweigln
2 Europäische Korianda-Zweigln (schaust hoit im Refuamhaus noch)
500 ml Hendlsuppm (aus an Wiafe)
3 EL Essich
1 TL Zucka
4 EL Fischsoß
1 EL dunkle Sojasoß
2 Sternanis (des is a Anis in Stean - Fuam)
1 EL eiglegta Rettich (ausm Glasl)
50 g Sojabohnensprossn
½ TL gmohlana Pfeffa

Zubereitung

Es Hendlfleisch in feine Streifn schneidn.
De Reismudln im lauwoamen Wossa ca. 10 Minutn eiwaakn.
Daun in 10 cm launge Stickln schneidn und in an Seichal ootropfn lossn.
De Knofezechn schön, mid an braadn Messa flochdruckn und in klaane Wiafen schneidn.
Erhitz des Öö jetzand in aana klaanan Pfaunn und brod den Knofe goidgöob oo.
Den Eissolod zapflickn, woschn, ootropfn lossn und in so klaane Stickln schneidn, dassd de Pappn ned ois wia aufreissn muaast.
Wosch jetzand de Söllariestaungan und putz se.
De Staungan und de Bladdln separat klaa schneidn.

De Koriandazweigln woschn, trockntupfn, de Bladdln oozupfn und fein hockn.

De Reisnudln kuaz in kochends Wossa tauchn und in an Seichal ootropfn lossn.

De Hendlsuppm erhitzn.

Essich, Zucka, Fischsoß, Sojasoß, Sternanis, eiglegta Rettich und de klaagschnidane Söllariestaungan dazugem.

Kuaz aufkochen lossn.

Gib jetzand des Hendlfleisch dazua und nimm den Toopf vo da Headplottn.

Loß as 2-3 Minutn duachziagn.

De Reisnudln mim Eissolod, Korianda, Frühlingszwiefen, Söllariebladdln und

Sojabohnensprossen in Suppmschoin aurichtn und mid da haaßn Hendlsuppm iwagiaßn.

Mid an dünsteten Knofe und Pfeffa ooschmeckn.

Tip: In Thailand gibt's 2 Koriandagruppn. Den feinbladdrign (wie unsa Bedasüü) und den `Pakchi Farang`, der hod länglich, spitz zulaufende Bladdln, am Randl leicht zackig.

In Asiengschäftn haaßt a aa `Europagras`.

Vuasicht beim Eikauf: Kaane gööbn Bladdln nehman! (Hom ka Aroma meah! Liegn scho z'laung!)

De Fischsoß moch sööba aus fermentierten Anchovis, Wossa und Soiz.