

# Einfache Thai-Garnelen-Suppe von Damn Delicious

Auf [Damn Delicious](#) habe ich das Rezept für [Easy Thai Shrimp Soup](#) gefunden. [Chungah Rhee](#) verspricht in ihrem Food-Blog „**quick and easy meals for the everyday home cook**“ und das hält sie mit diesem Rezept definitiv ein!

Noch ein Hinweis von Chungah, das Rezept einfach mal nachzukochen:

*Skip the take-out and try making this at home – it's unbelievably easy and 10000x tastier and healthier!*

Das Rezept habe ich übersetzt und ergänze es noch um ein paar Tipps.

- 6 Portionen
- Zubereitungszeit ungefähr 30 Minuten

## Zutaten

- 500 g Garnelen, mittelgroß
- 2 EL Koriander, frische Blätter
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Ingwer
- 1 Saft von einer Limette
- 1 Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 Dose Kokosmilch, ungesüßt
- 2 EL Rote Currypaste
- 3 Tassen Gemüsebrühe
  - 1 amerikanischer Cup sind ca. 250 ml, eine „Tasse“ ca. 200 ml. Ich habe drei Kaffeebecher zu je ca. 330 ml genommen. Es hat funktioniert ☐
- 1 Tasse Basmatireis
  - auch hier Kaffeebecher mit ca. 330 ml

- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL Butter, ungesalzen

## Zubereitung

1. In einem großen Topf mit 1 1/2 Tassen Wasser den Reis ~~nach Packungsanleitung~~ kochen; beiseite legen.
  1. Ich koche Basmatireis am liebsten nach der [Quellmethode](#):
    1. 1 Becher Reis
    2. 1,5 Becher Wasser
    3. Mit Salz zum Kochen bringen und auf niedrigster Stufe (ca. 20 Minuten) lang ziehen lassen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist.
2. Butter in einem großen Suppentopf oder Schmortopf bei mittlerer Hitze schmelzen. Garnelen, Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen. Kochen, gelegentlich umrühren, bis die Garnelen rosa sind, ca. 2-3 Minuten; herausnehmen und beiseite legen.
  1. Kleine Abwandlung, die ich bei [kochbar](#) entdeckt habe: Ich habe die Garnelen von Kopf und Schale befreit und diese für ein paar Minuten in einer Pfanne mit 2 EL Öl angebraten. Danach habe ich das Öl durch ein Sieb in den Topf gegeben und nun die Garnelen darin angebraten. So kann nachher jeder direkt genießen und muss nicht erst die Garnelen aus der Suppe pulen ☐
3. Fügen Sie Knoblauch, Zwiebel und Paprika zum Suppentopf hinzu. Kochen, gelegentlich umrühren, bis alles zart ist, ca. 3-4 Minuten. Ingwer einrühren bis es herrlich duftet, ca. 1 Minute.
4. Currypaste gut verrühren, ca. 1 Minute. Schrittweise die Kokosmilch und die Gemüsebrühe verquirlen und kochen, dabei ständig rühren, bis sie eingearbeitet sind, ca. 1-2 Minuten.

5. Zum Kochen bringen; Hitze reduzieren und leicht köcheln lassen, ca. 8-10 Minuten.
6. Reis, Garnelen, Limettensaft und Koriander unterrühren.
7. Sofort servieren und mit ein paar Korianderblättchen dekorieren.

