

# Kokossuppe mit Chiligarnelen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Gruß aus Asiens Küchen, unglaublich lecker mit scharfen Garnelen

## Zutaten

- 300 ml Rindfleischbrühe
- 500 ml ungesüßte Kokosmilch
- 1 Bund junger Frühlingslauch in Ringen ( Nur das Weiße)
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 El Soja Sauce
- 1 Tl Honig
- 1 Tl Zitronensaft und etwas Abrieb
- 2 Zweige frischer Koriander
- 8 Stück Garnelen ohne Schale und Darm, küchenfertig
- 1 Chilischote, fein gewürfelt
- Einige Knoblauchwürfelchen
- 1 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Frühlingslauchringe mit dem Zitronenabrieb und dem Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen und mit der Kokosmilch und der Brühe aufgießen. Die Soja Sauce und den Honig dazu gen, ca. 10 min. leise köcheln lassen, nachschmecken.

### Schritt3

Die Garnelen salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln. In heißem Olivenöl bei mittlerer

Hitze, mit den Chili und Knoblauchwürfeln, ca. 1 min. von jeder Seite 1 min. braten, die Pfanne zurückziehen und mit der Resthitze" glasig" durchziehen lassen.

#### **Schritt4**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt5**

Danach waagrecht / mundgerecht halbieren und mit der heißen Suppe übergießen, mit gezupften Koriander Blättern servieren.

**Rezeptart:** National / Regional **Tags:** einfach, problemlos

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kokossuppe-mit-chiligarnelen/>